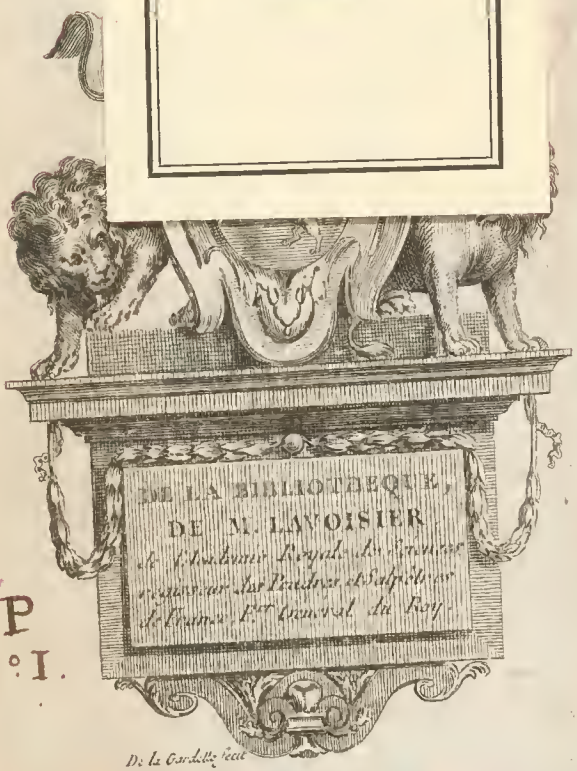
CORNELL
UNIVERSITY
LIBRARY



P
N°. I.

De La Gardette fecit

Lavoisier

2 ouvrages.

Ex. de Lavoisier avec son ex-libris et sa signature autographe :

1°) Par A.-G.-N. de France de Vaugency.

2°) Par le Marquis de Chambray. Première édition.

MÉMOIRE

SUR LA CULTURE DU SAIN-FOIN, ET SES AVANTAGES DANS LA HAUTE CHAMPAGNE,

*Par M. * * * de la Société Littéraire de Chaalons, Associé correspondant de l'Académie Royale des Sciences & Arts de Metz.*

AMSTERDAM.

M. DCC. LXIV.

Lavoisier
S13
207
S13F81

533145 B

AUX LABOUREURS.

MES AMIS & MES FRERES, c'eſt pour vous que j'écris. Le deſir de contribuer à votre bonheur m'a dicté le Mémoire que je vous adreſſe ſur la Culture du Sain-Foin. Ce ne ſont point des nouveautés que je vous propoſe, je ne fais que vous retracer les anciennes pratiques de nos Peres. Les Ecrivains qui nous ont laiſſé des régles ſur l'Agriculture, il y a plus de deux cens ans, nous parlent des Prairies Artificielles en Luſerne, en Treffle & en Sain-Foin. Cette dernière eſt celle qu'il convient le mieux d'établir dans la haute Champagne, & les différentes épreuves que j'en ai faites, m'ont mis en état de vous détailler cette Culture dans tous ſes points, & les avantages qui en doivent ré-

ſulter. Vous ſerez convaincus de tous ces avantages, ſi vous liſez cet Ecrit avec attention, & il vous engagera ſans doute à vous les procurer. La protection que le Gouvernement accorde aujourd'hui à l'Agriculture, eſt un motif qui doit vous animer à ſortir de l'état de langueur dans lequel vous étiez tombés. On connoît toute l'importance de la culture des terres, & combien ceux qui s'en occupent véritablement, ont droit à l'eſtime publique. La profeſſion de Laboureur eſt honorable, il faut la rendre utile; vous y parviendrez en ſuivant ce que je vous propoſe.

MÉMOIRE

MÉMOIRE
SUR LA CULTURE
DU SAIN-FOIN
DANS
LA PROVINCE
DE CHAMPAGNE.

LEs excellens Écrits qui ont paru depuis pluſieurs années ſur l'Agriculture, en ranimant le goût du Public pour un Art auſſi important qu'il étoit négligé, a ſans doute éclairé un grand nombre de Cultivateurs, & déja pluſieurs Provinces voient renaître l'émulation dans leurs campagnes, & la terre ſe prêter aux travaux réfléchis de gens qui s'honorent aujour-

d'hui du ſoin de la cultiver.

La Champagne profitera moins de ces ſecours qu'aucune autre Province. Son ſol eſt d'une nature particulière qui lui eſt propre, & auquel on ne peut pas appliquer avec le même avantage les différentes méthodes qui peuvent s'exercer utilement ſur les autres natures de terre.

L'induſtrieux Auteur du Traité, intitulé : *Prairies Artificielles pour la Province de Champagne*, a cependant rendu un ſervice eſſentiel à ſa Patrie en y introduiſant la culture du Sain-Foin. Il eſt certain que juſqu'à préſent on n'a rien trouvé de plus propre pour fertiliſer les terres de Champagne, qui ne connoiſſent encore d'autre véritable amendement que le fumier.

L'abondance du fourage, en nourriſſant une plus grande quantité de

Beſtiaux, peut ſeule fournir une grande quantité de fumiers ; ainſi le réſultat de la culture du Sain-Foin eſt clair, & ſon utilité démontrée.

Mais, comme l'a remarqué l'Auteur de l'*Eſſai ſur l'amélioration des terres*, la méthode décrite dans le Traité des Prairies Artificielles eſt longue ; & tandis que les autres Provinces feront des progrès rapides avec les ſecours multipliés qu'on leur préſente de toutes parts, celle de Champagne n'avancera qu'à pas lents, & ce retard ne peut que lui être préjudiciable.

C'eſt dans la vue d'accélérer ſes progrès qu'on ſe détermine à mettre ce Mémoire au jour. Il n'eſt que le réſultat de diverſes expériences faites pendant ſept années, & l'on n'y avance rien qui ne ſoit juſtifié par les faits.

On commencera d'abord par expoſer les différentes méthodes que l'on a ſuivies pour ſe procurer promptement une Prairie Artificielle en Sain-Foin. On examinera enſuite les avantages de cet établiſſement ; & dans les détails de cette diſcuſſion, on décrira les différens procédés pour bien faire cette culture, que l'on ſuivra juſqu'au défrichement.

Des moyens pratiqués pour ſe procurer promptement une Prairie Artificielle.

L'USAGE en Champagne eſt de ſemer les Fromens ſur le fumier. On ſeme enſuite de l'Orge, auquel ſuccédent alternativement le Seigle & l'Avoine, juſqu'à ce que la terre épuiſée reçoive de nouveaux fumiers.

L'objet eſſentiel étoit d'avoir

promptement une quantité de Sain-Foin ſuffiſante pour pouvoir augmenter le nombre des Beſtiaux ; & l'on a cru devoir, ſans s'arrêter à aucun ordre, mettre indifféremment en prés artificiels tout ce qui pouvoit ſe trouver de terre ſuſceptible de cette converſion.

En conſéquence, toutes les terres qui venoient de porter du Froment ont été enſemencées avec du Sain-Foin & de l'Orge ; & toutes celles qui venoient de porter de l'Orge, l'ont été avec du Sain-Foin & de l'Avoine.

On voit que ces Sain-Foins ont été ſemés au Printemps, ils ont parfaitement réuſſi, ils ont reçu les atteintes de la faux lorſqu'on a abattu les grains, & au mois de Mai ſuivant ils ont donné la première récolte.

Il eſt vrai qu'on s'eſt privé par-là

d'une première récolte de Seigle ſur des terres nouvellement fumées, qui auroit dû être abondante ; mais, outre qu'il n'eſt pas poſſible de changer tout d'un coup un ſyſtême de culture ſans qu'il en réſulte un dérangement paſſager, on ne craint point d'avancer qu'on n'en a ſouffert aucun préjudice ; & c'eſt ce qui ſera prouvé dans la ſuite de ce Mémoire, où l'on détaillera les avantages de la culture du Sain-Foin.

Il eſt évident qu'il n'y a point de façon plus prompte de ſe procurer tout d'un coup une Prairie Artificielle ; mais la plûpart des Laboureurs effrayés du ſacrifice qu'il faudroit faire de leurs meilleures terres à l'établiſſement d'un herbage dont ils n'ont pas encore médité toute l'importance, rejettera ſans doute ce procédé. La privation de pluſieurs

récoltes de grains ſur des terres qui ne leur rapporteront que du fourage pendant quatre à cinq années, ſera toujours une pierre d'achopement qui les arrêtera.

C'eſt pour parer à cet inconvénient que l'on a cherché d'autres moyens pour établir promptement des Sain-Foins ſans y employer les terres nouvellement fumées.

Il eſt généralement connu, que les végétaux enfouis améliorent la terre. Le Saraſin eſt une plante des plus propres à cet uſage, parce qu'il jette une quantité de rameaux qui ſont remplis de ſucs lorſqu'il entre en fleur. C'eſt alors & avant que le grain ſoit formé, qu'il faut l'enterrer à la charrue. La terre ſe trouvera ſuffiſamment améliorée pour recevoir du Sain-Foin, ſur tout ſi l'on obſerve exactement le procédé qu'on va décrire.

Il faut dans le courant de l'hiver donner un premier labour à la terre qu'on deſtine à mettre en prairie ; au mois de Février ou au commencement de Mars, on donne le ſecond plus profond que le premier ; & enfin le troiſiéme vers le 15 ou le 20 du mois d'Avril, plus profond encore que le précédent ; car il eſt important pour le Sain-Foin que la terre ſoit remuée à une grande profondeur : on en dira les raiſons. Après ce dernier labour, la terre étant herſée & roulée, on ſemera le Saraſin à raiſon de quatre boiſſeaux par journal *, & on l'enterrera à la herſe. Les plantes ne tarderont pas à paroître, & pouſſeront avec d'autant plus de vigueur, que la terre aura été bien préparée. Lorſque

* Le journal dont on parle, eſt de dix denrées, & contient 55553 pieds quarés.

ces plantes abonderont en fleurs, ſi elles ſont trop fortes & trop vigoureuſes, il faudra les faucher & les tirer dans la roye comme on fait les fumiers, pour les enfouir à la charrue. Si on peut les enfouir ſur pied ſans être obligé de les faucher, ce ſera de la peine d'épargnée. On eſt parvenu à en enterrer de cette façon, qui étoient de la plus grande force. Cette opération bien faite, & toutes les plantes bien recouvertes, on peut au bout de huit à dix jours ſemer le Sain-Foin & paſſer deſſus la herſe à reculons, il ſera ſuffiſamment recouvert. C'eſt alors que s'opére la décompoſition du Saraſin, & que ſon action a plus de force pour faire lever promptement le Sain-Foin. Cependant ſi les travaux de la moiſſon ou d'autres empêchemens ne permettoient pas de faire cette

ſemaille dans le mois d'Août, il faudroit la différer au Printemps, parce qu'il eſt eſſentiel que le Sain-Foin puiſſe avoir le temps de pouſſer des racines aſſez profondes pour réſiſter aux gelées qui viennent quelquefois dès le mois de Septembre. Ce retard exigeroit un nouveau labour en Février, & le labour pour la ſemaille.

En 1759, on enſemença ainſi au mois d'Avril trois journeaux & demi de très-mauvaiſe terre en Sain-Foin, ſur des Saraſins enfouis au mois de Septembre précédent. Cette terre étoit tellement épuiſée, que le Saraſin y vint mal, il y avoit même des places conſidérables où les plantes n'avoient pu ſubſiſter. Ce qui y fut renfermé fut ſuffiſant pour améliorer le ſol au point de produire de beau Sain-Foin; il ſubſiſte encore & n'a

point dégénéré. Cependant on ne cite cet exemple que pour faire voir juſqu'où peut aller l'effet du Saraſin enfoui, même en petite quantité. On avoit choiſi exprès un très-mauvais terrein, ſur lequel il n'étoit plus poſſible de faire venir du Seigle; le Sain-Foin y avoit été ſemé ſeul, on n'avoit pas eu aſſez de confiance au ſol pour joindre de l'Avoine au Sain-Foin; on vouloit voir d'ailleurs, ſi ce dernier ſemé ſeul en Printemps réſiſteroit aux chaleurs de l'été: elles furent vives en 1759. On a eu pleine ſatisfaction à tous égards. Malgré cette épreuve, il ſera toujours prudent de ne pas prendre une terre auſſi dépourvue de principes nutritifs pour y mettre du Sain-Foin. On ſe trouvera toujours mieux de prendre une terre médiocre.

La méthode qu'on propoſe n'eſt

pas diſpendieuſe ; le Saraſin eſt une graine qui ne coûte pas cher, dix ſols le boiſſeau eſt le plus haut prix qu'elle ſe vende dans le courant de l'année. Ainſi pour quarante ſols, on peut mettre un journal en état d'être enſemencé en Sain-Foin. Quelle différence, s'il falloit y mettre du fumier, qui dans ce pays eſt évalué juſqu'à trois livres la voiture.

Mais les hommes ſont inconſéquens, le préſent ſeul les touche. Le Saraſin deſtiné, lors de la ſemaille à l'amélioration du ſol, change de deſtination lorſqu'il eſt en fleur ; l'apas d'une récolte prochaine le garantit de la faux juſqu'à la maturité du grain, & le but eſt manqué. C'eſt ce qu'on a vu arriver pluſieurs fois.

Les Veſces & les Navettes enfouies dans le temps de la fleur feront le même effet que le Saraſin ; c'eſt à

chaque Laboureur à choisir celui de ces trois verdages qu'il préfere d'employer à la préparation de la terre qu'il se détermine de mettre en Sain-Foin.

La nécessité de ces établissemens dans chaque ferme dépourvue de Prairies naturelles, est suffisamment démontrée, il seroit inutile d'y insister. Mais comme tous les avantages qui en résultent ne sont pas également connus, qu'il en est même contre lesquels le préjugé a prévalu, on a cru nécessaire de les exposer tous dans cet Ecrit; afin que réunis sous un seul point de vue, ils puissent frapper les Cultivateurs & les déterminer par celle de leur intérêt à adopter une pratique capable de leur procurer une aisance dont jusqu'à présent ils n'ont pu se flatter.

C'est ce qu'on va faire dans la suite

de ce Mémoire, où l'on considérera le Sain-Foin, 1°. Comme objet de culture; 2°. Comme fourage & pâture; 3°. Comme denrée commerçable; 4°. On parlera de la façon de le défricher utilement.

Tous ces détails, qui ne feront que le résultat d'une suite d'expériences, un résumé de faits, feront une nouvelle démonstration de la nécessité d'étendre la culture du Sain-Foin dans toute la haute Champagne.

De la Culture du Sain-Foin.

La meilleure & la plus essentielle préparation à donner aux terres, est de les bien labourer. Les sols crayeux ne diffèrent de la nature des autres sols pour les labours qui leur conviennent, qu'à quelques égards qu'il est important d'observer.

Ils se divisent en trois espéces prin-

cipales qui ſont la craie dure, qui eſt un mêlange de pierre, de craie & de terre végétale.

La craie molle & friable qui eſt incorporée avec la terre végétale.

Et la grève qui n'eſt auſſi qu'une craie modifiée reſſemblante à l'extérieur à du ſable de rivière, mélangée auſſi avec de la terre végétale.

La première eſpece n'a communément que ſix à ſept pouces de fonds, au-deſſous duquel la craie abonde. Cette eſpece veut être labourée légèrement, parce qu'en approfondiſſant trop, on ramèneroit la craie pure ſur la ſurface. Mais elle le veut être ſouvent, parce que moins elle a de fonds, & plus elle a beſoin d'être expoſée ſouvent à l'air, au ſoleil & aux autres influences, pour recevoir dans toutes ſes parties les principes de la végétation.

La ſeconde eſpece au contraire, veut être labourée profondément pour en expoſer une plus grande quantité au bénéfice de l'athmoſphère. Et comme cette eſpece eſt naturellement fort legère, les influences de l'air la pénétrent plus facilement. Mais par la raiſon de ſa legéreté, elle ne veut pas être ſi ſouvent labourée, parce qu'elle n'auroit plus alors aſſez de conſiſtence, & que les plantes auroient de la peine à s'y ſoûtenir.

La troiſiéme eſpece veut être labourée profondément & plus ſouvent que la ſeconde, parce qu'étant brûlante de ſa nature, & d'ailleurs ſujette à s'affaiſſer & à ſe comprimer, elle a beſoin d'être rafraîchie & diviſée plus ſouvent.

Voilà à peu près, ce que l'on peut dire en général des ſols crayeux de

la

la haute Champagne, & de la façon dont il faut les labourer ; mais comme ils se subdivisent encore en beaucoup d'especes particulières, c'est à chacun à connoître celui qu'il cultive, & à partir des principes qu'on lui indique, pour regler les labours qu'il convient de lui donner.

Cependant l'usage général des Laboureurs de cet Province, est de ne labourer que rarement, & de n'entamer que la superficie. Usage qui n'est fondé sur aucun principe, ou plutôt qui est contre tout principe, & qui trompe souvent leurs espérances. L'abandon de cette mauvaise pratique est absolument nécessaire pour la culture du Sain-Foin, qui veut être semé dans une terre ameublie, à une profondeur convenable, pour que la jeune racine qui se détermine toujours en plongeant, trou-

ve dans les premiers temps de ſa croiſſance une terre facile à pénétrer. Une fois parvenue au fond du ſillon, elle aura déja acquis aſſez de force pour s'introduire dans la terre ferme, pour s'inſinuer entre les craies & aller chercher ſa nourriture à une grande profondeur, ſans rien prendre, ou bien peu de choſe, à la terre de ſurface, qui pendant cinq années que le Sain-Foin la couvre, s'enrichit dans le repos La fraîcheur que l'herbage y retient la pénétre, le travail des récoltes la rafermit, les feuilles qui ſe détachent y pourriſſent, & après le défrichement, les plantes & leurs racines retournées y dépoſent un nouvel engrais. Ainſi après la deſtruction de la prairie le ſol ſe trouve renouvellé, amélioré & propre à porter du Froment.

Quoiqu'il ſoit reconnu que les

terres rouges ſont les plus propres pour la culture du Sain-Foin, cette préférence, fondée ſur ce que cette eſpece de ſol a plus de profondeur, n'eſt pas une excluſion pour les autres. On peut aſſurer, d'après l'expérience, qu'il vient très-bien ſur les terres griſes & ſur les terres blanches. On en a ſemé ſur toutes ces eſpeces de ſols, & il y eſt très bien venu.

On en a vu croître & profiter dans des foſſés creuſés à pluſieurs pieds dans le crayon; la graine étoit tombée dans le fond entre des pierrailles de craie, les racines avoient trouvé dans les petits intervalles aſſez de terre pour y plonger & s'y nourrir.

On en ſema avec de l'Orge au mois d'Avril 1762, au mois de Mai ſuivant, il ſurvint un orage furieux, les eaux prirent leur écoulement au milieu du champ, & la violence du

torrent dégrada le ſol, enleva les plantes d'Orge. Celles de Sain-Foin réſiſtèrent. Dans l'eſpace de moins de ſix ſemaines, à compter des ſemailles, leurs racines avoient déja pénétré aù fond du labour, & s'étoient inſinuées entre les pierrailles. Elles ſubſiſtent à préſent * & ſont fortes & vigoureuſes.

Ces expériences qui prouvent que le Sain-Foin peut venir ſur le plus mauvais terrein, démontrent en même temps, ce qu'on a dit plus haut, qu'il tire ſa nourriture du fond ſans prendre que bien peu de choſe de la ſurface. On ſeroit preſque tenté de regarder cette plante comme naturelle en Champagne. On en trouve ſur des termes fort éloignés des champs où on la cultive. En ſuppo-

* En Novembre 1763.

ſant que ce ſont des graines que le vent y a tranſportées, ou qui y ont été jettées par quelqu'autre hazard; il ne s'enſuit pas moins qu'il faut que cette plante ſoit bien analogue au terrein, puiſque des graines jettées ſur l'herbe & ſur la mouſſe ſans aucune culture, y prennent racine & s'y maintiennent. Cet indice eſt comme un avertiſſement de la Nature qui nous convie à cultiver une plante faite pour le pays, pour nous dédommager des prés naturels qu'elle lui refuſe. Sa culture ſubſtitueroit l'abondance à la ſtérilité.

Si le Sain-Foin peut être ſemé ſur toutes les eſpeces de ſols de la Champagne, il peut l'être auſſi dans toutes les ſaiſons & avec toutes ſortes d'autres graines. On en a ſemé en Mars avec de l'Avoine, en Avril avec de l'Orge, en Mai avec du Saraſin, en

Août avec du Seigle, il a toujours réuſſi. Mais il paroît que la meilleure méthode eſt de le ſemer ſeul à la fin d'Août. On y gagne, en ce que la plante ayant joui toute ſeule d'une nourriture qu'elle eût été obligée de partager avec d'autres, fait des progrès plus rapides, & dès le Printemps ſuivant elle ſe trouve en état de donner une première dépouille honnête.

Ceci n'infirme pas ce qu'on a avancé, que le Sain-Foin va chercher ſa nourriture dans la profondeur du ſol, ſi l'on fait attention, que la graine ſemée ſur la ſurface & enterrée à la herſe, y prend ſa première croiſſance, que ſa racine s'y forme, & qu'il faut qu'elle la traverſe avant de s'inſinuer dans l'intérieur.

Au ſurplus, ce qui ſemble arrêter la plûpart des Laboureurs, c'eſt qu'ils

ſe perſuadent que le Sain-Foin veut être ſemé dans une terre chargée d'engrais, ce qui les priveroit, ainſi qu'on l'a remarqué au commencement de cet Ecrit, d'une ſuite de récoltes en grains. L'obſervation eſt importante. Mais on n'exige point d'eux de ſi grands ſacrifices : voici encore un nouveau moyen de leur conſerver leurs fumiers & leurs récoltes ordinaires.

Le Sain-Foin peut ſe paſſer de fumier; il ne s'en trouve point dans l'intérieur du ſol d'où il tire principalement ſa ſubſiſtance. Il n'eſt queſtion que de pourvoir à ſes beſoins pendant ſon enfance, & c'eſt ce qu'on fait par le moyen des labours.

On leur conſeille donc de faire choix dans leurs terres les plus éloignées, de celles qu'ils ne cultivent point, ou qu'ils ne cultivent qu'à

perte. On leur conseille, dis-je, de choisir celles qui ont le plus de fond, de les labourer au commencement de l'Automne, aussi profondément qu'il sera possible, de passer même la charrue deux fois dans la même roye afin d'aprofondir jusqu'à neuf à dix pouces, & de répéter ce double labour dans le courant de Novembre. La terre sera ainsi préparée pour recevoir toutes les influences de l'air, & se chargera pendant l'hiver d'une abondance de substance suffisante pour la nourriture du Sain-Foin. Cette opération, qui se fait après celle des semailles des gros grains, ne prend rien sur leurs travaux ordinaires. Au Printemps suivant, ils peuvent semer le Sain-Foin avec de l'Avoine ou du Sarasin; ou s'ils veulent mieux faire, ils attendront à l'Automne. Les labours,

que

que ce retard les engagera à multiplier, tourneront à l'avantage du Sain-Foin, qui doit être semé sur un léger labour & enterré à la herse. Ils se garderont bien de faire marcher le rouleau, ni même le dos de la herse pour applanir le terrein avant que tout le Sain-Foin soit levé; parce que sa feuille séminale étant de forme arondie, elle ne pourroit percer un terrein comprimé, sur tout s'il survenoit de la pluie après l'opération. Mais quand toutes les plantes seront sorties de terre, cette opération se fera utilement par un temps sec, principalement pour rafermir & donner de la consistence au sol.

Du Sain-Foin considéré comme Fourage & Pâture.

APRÈS avoir exposé les avantages

du Sain-Foin quant à la culture, il n'eſt pas moins intéreſſant de décrire ceux que l'on retire de ſon uſage.

Le premier & le plus eſſentiel eſt de s'approviſionner d'une bonne & abondante nourriture pour tous les animaux de la baſſe-cour, que l'on nourrit avec du Foin, & de ſe mettre en état d'en augmenter le nombre au grand bénéfice de la Ferme.

Le temps le plus convenable pour faucher le Sain-Foin, eſt lorſqu'il eſt en pleine fleur. Les rameaux des plantes ſont tendres & ſucculents; lorſqu'il eſt fané avec attention & à propos, toute cette fleur y reſte; il eſt fin, délicat & ſavoureux, les chevaux & les beſtiaux le mangent avec délices.

La Plûpart des Laboureurs attendent pour le couper qu'il ſoit tout-à-fait en graine, parce que juſques-

là il prend toujours quelqu'accroiſſement, ce qui augmente un peu la quantité. On convient même qu'il peut être un peu plus nourriſſant pour des chevaux de travail; mais ils ne penſent pas qu'ils ſe privent par-là d'une ſeconde coupe qui eſt toujours importante quand il ſurvient de la pluie, qui fait promptement reverdir la Prairie, & qui ſurpaſſe auſſi toujours dans les années de ſéchereſſe la petite augmentation qu'ils auroient ménagée en différant le premier fauchage. Or ce bénéfice eſt entièrement perdu quand ils le font trop tard, parce que ne pouvant faire le ſecond que dans l'arrière ſaiſon, le ſoleil n'a plus aſſez de force, & ne reſte plus aſſez longtemps ſur l'horiſon pour faner promptement. Les pluies ſurviennent & le Foin eſt perdu avec le temps & la

peine. Perte d'autant plus conſidérable, que l'expérience apprend que le regain eſt le fourage ſec qui convient le mieux aux vaches; il entretient l'abondance du lait; le Sain-Foin de la première coupe au contraire le tarit.

D'autres encore plus mal aviſés, guidés par un faux principe d'intérêt, ne ſe contentent pas de laiſſer monter le Sain-Foin en graine, ils attendent qu'elle ſoit meure, ils la détachent de la plante, & croyent nourrir leurs chevaux avec la paille qui reſte. S'ils ſçavoient combien ils s'y trompent à leur déſavantage, ils changeroient bien-tôt de méthode. Ne voyent-ils pas que toute plante qui a porté ſon fruit juſqu'à parfaite maturité s'eſt épuiſée au point de ſe déſécher. D'ailleurs le Sain-Foin ayant ſouvent perdu toutes ſes

feuilles dans l'opération de l'extraction de la graine, il ne reſte plus que des bâtons. Quelle ſubſtance peut avoir une tige déſéchée pour alimenter des animaux qui ont beſoin d'une nourriture forte & ſucculente. Ils croyent avoir beaucoup gagné, parce qu'ils ont recueilli une graine de défaite qui leur procure quelque argent. Mais ils ne penſent pas que leurs chevaux mal nourris dépériſſent, perdent de leur valeur & n'ont plus la même vigueur ni le même courage, pour faire bien & promptement les travaux auxquels ils les emploient. Ils ne penſent pas que leurs Vaches ne jettent que des Veaux miſérables qu'elles n'ont pas, la force de nourrir, que la laiterie ne rend rien, que les fumiers ne ſont ni bien conditionnés ni abondans, & que les profits de l'étable

ſont réduits à très-peu de choſe. Ainſi ce qu'ils gagnent par le prix qu'ils retirent de leur graine, ne peut faire compenſation avec ce qu'ils perdent par la mauvaiſe qualité de leur fourage.

Cependant il y auroit du ridicule à proſcrire de leurs récoltes la graine de Sain-Foin, à prêcher l'établiſſement des Prairies Artificielles & à en ôter les moyens. Ils ſe trouvent naturellement ces moyens dans la pratique du fauchage, lorſque le Sain-Foin eſt en fleur. Après cette première coupe, les plantes ne tardent pas à réparer les pertes qu'elles ont faites, elles ſe hâtent de reproduire de nouvelles fleurs qui fourniſſent de la graine, & c'eſt celle-la qu'un Cultivateur intelligent doit recueillir. On ne lui reprocheroit cependant pas s'il avoit une

Prairie plus que ſuffiſante pour l'approviſionnement de ſa grange, d'en mettre un canton en réſerve pour recueillir la graine de la première ſaiſon. On convient qu'elle fournit davantage que la ſeconde, & cette précaution ſeroit ſage.

Il y a pluſieurs façons de faire cette récolte. Les uns fauchent le Sain-Foin, l'enlèvent quand il eſt ſec & le battent dans la grange. Les autres ſe tranſportent ſur le champ & égrappent ſur pied les graines que les plantes leur offrent. D'autres enfin font faucher le Sain-Foin comme l'Avoine avec la faux garnie de crochets; le matin, à la roſée, ils le ramaſſent en petites bottes avec des rateaux ou fauchets, (ouvrage qu'il faut ceſſer auſſi-tôt que le ſoleil commence à ſécher la terre) ſur les dix heures du matin ils ſe tranſpor-

tent ſur le champ, y étendent des draps, prennent d'une main une poignée de Sain-Foin, & avec une baguette ils frappent legérement de l'autre ſur le bout de la poignée qui préſente la graine, qui céde au moindre effort & tombe ſur les draps. Les Batteurs jettent & éparpillent derrière eux les poignées battues. Le Foin eſt preſque ſuffiſamment fané après cette opération, ſes feuilles ſont conſervées, & il fait encore un aſſez bon fourage.

Cette dernière méthode eſt préférable aux deux premières, la ſeconde eſt plus diſpendieuſe & moins expéditive. Dans la première, il y a beaucoup de graines perdues, le fleau briſe leurs enveloppes, elles ne ſont plus propres à la germination. Cette graine veut être ſémée dans ſa capſule, comme l'amande dans

ſon noyau. Le fleau, en outre, en détachant dans l'aire la graine du Sain-Foin, en extrait auſſi d'une multitude de mauvaiſes plantes qui ſont tombées ſous la faux avec lui. Il y a même une eſpece de gramen connu des Laboureurs, ſous le nom de *Fenaſſe ;* quand ſa graine, qui a la forme d'une aiguille, ſe trouve mêlée avec celle du Sain-Foin, il eſt preſqu'impoſſible de l'en ſéparer. Il faut donc préférer la dernière de ces trois méthodes, ſur tout lorſqu'on recueille la graine de la première récolte. Celle de la ſeconde pouſſe n'étant pas ſi abondante, & les épis étant plus rares, il paroît plus avantageux de les égraper ſur pied.

Après la première coupe du Sain-Foin, l'uſage le plus avantageux que l'on puiſſe faire de la ſeconde pouſſe, eſt de le faire pâturer. Cepen-

dant ſi le temps permet d'en faucher une partie, il n'y faut pas manquer. Il eſt d'expérience, que le Sain-Foin mangé en verd fait abonder le laitage, & lui donne une qualité ſupérieure. Mais, comme on l'a déjà dit, c'eſt le regain qu'il convient de donner aux Vaches pendant l'hiver.

Le Sain-Foin ſouffre le pâturage non-ſeulement des bêtes à cornes, mais encore des bêtes à laine. Cette propoſition, contraire à l'opinion de pluſieurs Cultivateurs qui regardent la dent du mouton comme un poiſon mortel pour cette plante, eſt prouvée par quatre années conſécutives d'expériences.

Dans l'hiver de 1760 à 1761, on fit une première épreuve. On abandonna au troupeau un journal de Sain-Foin; la permiſſion fut donnée juſqu'au premier de Février, parce

qu'alors la ſéve commençant à entrer en mouvement, il eût été dangereux d'en interrompre le jeu. (On ſçait qu'il eſt ſouvent mortel pour un arbre de le dépouiller de ſes feuilles pendant la première action de la ſéve.) Les premières impreſſions du ſoleil ranimèrent les plantes, & ce champ dans le mois de Mai fournit auſſi abondamment que ceux qui n'avoient point été pâturés.

Enhardi par cette expérience, on n'héſita pas dans l'hiver de 1761 à 1762, de mettre en pâture pour le même temps une prairie de plus de trente journeaux. Au commencement de Février la neige couvrit la campagne juſqu'au 12 de Mars. Les troupeaux détenus dans les bergeries jettoient leurs Agneaux, les meres n'avoient point de lait, tout périſſoit dans les Fermes voiſines. Ceux

qui avoient pâturé le Sain-Foin, fortifiés par cette bonne nourriture, ſupportèrent ce temps de détreſſe; & comme on avoit eu l'attention de ne livrer les femelles aux béliers qu'au commencement d'Octobre, elles jettèrent en Avril des Agneaux forts & vigoureux, qui naiſſans avec l'herbe tendre, ſe trouvèrent tout d'un coup dans l'abondance. Cependant le jour tant deſiré de la fonte des neiges étoit arrivé; les Sain-Foins découverts offroient un tapis de verdure. Le Berger n'y put réſiſter. Le jour même du dégel, il eut l'imprudence d'y conduire ſon troupeau, pas une plante ne fut épargnée, le ſol fut paîtri dans toute ſon étendue, tout fut bouleverſé. Il n'eſt point ici queſtion des regrets du Propriétaire: il eut la conſolation d'appercevoir au bout de quelques

jours de nouvelles pouſſes, les plantes s'élevèrent avec la plus grande vigueur, & chaque journal, à la première coupe, lui donna plus de quatre milliers péſant de Foin ſec. La même Prairie fut pâturée également dans l'hiver de 1762 à 1763 ſans que la récolte en ait ſouffert, & dans l'hiver actuel 1764, elle eſt employée au même uſage.

Il ſeroit difficile ſans doute de faire une épreuve plus complette du peu d'inconvenient qu'il y a à faire paître les bêtes à laine ſur le Sain-Foin. Cependant comme les expériences en Agriculture veulent être répétées dans différens cantons & ſur différentes natures de ſols avant de faire foi, on penſe qu'il eſt à propos de ne faire celle-ci qu'avec précaution, & d'abord ſur une petite étendue: 2°. De reſpecter les Sain-Foins

dans les temps des pluies, dans la crainte de trop paîtrir & de conroyer le ſol : 3°. De s'abſtenir abſolument de ceux qui ſont dans leur jeuneſſe, pour leur donner le temps de ſe piéter, juſqu'à l'âge de deux ans : 4°. De recommander aux Bergers de ne point fixer trop long-temps leurs troupeaux ſur le même endroit, mais de leur faire parcourir la prairie pour les empêcher de brouter l'herbe de trop près : 5°. Enfin de leur en interdire abſolument l'entrée au commencement de Février.

Il n'eſt peut-être pas inutile d'obſerver, que ſi l'on veut faire paître les Vaches ſur le Sain-Foin, il faut n'y laiſſer aller les bêtes à laine que quand il n'y aura plus de quoi fournir aux premieres. Les bêtes à cornes ne peuvent manger après les moutons ; ceux-ci laiſſent une odeur ſur

le pâturage qui dégoûte celles-là. D'ailleurs les bêtes à cornes ne dépouillent que l'herbe d'une certaine hauteur, & le Mouton, à qui il ne faut qu'une herbe courte, trouve encore après elles de quoi ſe nourrir abondamment.

Du Sain-Foin conſidéré comme Denrée commerçable.

ON vient d'obſerver les avantages du Sain-Foin dans l'uſage qu'on en peut faire comme nourriture des animaux, conſidérons-le à préſent comme denrée commerçable; calculons ſon produit pendant le cours de ſix années, par comparaiſon à celui du Seigle, qui eſt l'objet principal de la culture dans la haute Champagne, & voyons ſi la répugnance du Laboureur à ſacrifier quelques engrais à celle du Sain-Foin, eſt fondée.

On ſuppoſe une terre bien préparée, chargée d'amendemens ſuffiſans pour faire une bonne terre à Seigle. Un journal de dix denrées de cette terre, ſi l'année eſt favorable, pourra rendre un nombre de quinze gerbes de Seigle par denrée, ce qui fait dix nombres pour le journal. Chaque nombre rendra trois boiſſeaux & demi de grain net à porter au marché (ce produit eſt rare). C'eſt donc pour un journal trente-cinq boiſſeaux ou quatre ſeptiers trois huitiémes, meſure de Chaalons, qui vendus à raiſon de ſix livres le ſeptier, donneront pour cette année, vingt-ſix liv. cinq ſols,

	liv.	ſol.
ci.	26	5
La ſeconde année ce journal ſera enſemencé en		
	26	5

Avoine,

	liv.	fol.
Ci-contre.....	26	5
Avoine; en eſtimant ſon produit aux deux tiers du Seigle, ce qui eſt trop fort, on aura dix-ſept livres dix ſols, ci.....	17	10
La troiſiéme année le champ reſtera en jachère & ne rapportera rien..	00	00
	43	15.
TOTAL du produit des trois dernières années.	43	15.
Pour les trois années ſuivantes, même produit.....	43	15.
Ainſi un journal de bonne terre à Seigle aura rendu en ſix ans quatre-vingt-ſept livres dix ſols, ci...	87	10.

	liv.	sol.
Si l'on eût mis ce même journal en Sain-Foin, il n'eût rien rendu la première année, en supposant les semailles faites en Printemps, ci.....	00	00.
La seconde année la première dépouille est de peu d'objet en l'évaluant seulement à six cens liv. pésant de Foin sec, à raison de douze liv. le millier, fait sept liv. quatre sols, ci.....	7	4.
La troisiéme les plantes s'étant fortifiées en auront donné deux milliers, ci..	24.	
La quatriéme le Sain-Foin dans sa force, (On se souvient qu'il a été dit dans le paragraphe précédent,		
	31	4.

	liv.	sol.
Ci-contre.....	31	4.
que chaque journal avoit rendu quatre milliers) on le réduit ici à deux mille cinq cens, ce qui fait trente livres, ci.....	30.	
La cinquiéme, *idem*, trente livres, ci.....	30.	
La ſixiéme, qui commence à dégénérer, deux milliers ſeulement, vingt-quatre liv. ci.....	24.	
TOTAL du produit des ſix années.....	115	4.

On ne parle point de la ſeconde coupe qu'on aura dû faire chaque année, ou que l'on aura conſommé en pâturage, ni de la graine qu'on aura recueillie. Or ſe contente d'en faire compenſation avec les pailles

de Seigle & d'Avoine dont on n'a point parlé.

Or ſuivant ce calcul, il eſt évident que le rapport pécunaire du Sain-Foin ſurpaſſe celui du Seigle & de l'Avoine ; que le premier n'a demandé que la préparation de trois labours avant celui des ſemailles, & que les autres ont exigé les frais de deux labours, au moins, par chaque année ; que le prix de la ſemence du Seigle & de l'Avoine excéde de beaucoup le prix de la ſemence du Sain-Foin, puiſqu'on a ſemé quatre fois celles-ci contre une fois ſeulement celle-la ; que la terre qui a porté le Sain-Foin eſt comme renouvellée au bout de ſix années, & améliorée pour recevoir du Froment, & pour une ſuite de récoltes d'autres grains ; & que celle qui a porté du Seigle a commencé dès la première année à

ſe detériorer, & ſe reſſent déjà de l'épuiſement. Les frais de récolte ſont à peu près les mêmes ; mais ceux de battage, de criblage, & les ſoins qu'il faut prendre du Seigle dans le grenier, ſont tous à la charge de celui-là. Le Sain-Foin une fois dans la grange, tout eſt dit.

Ce parallele n'a pas beſoin qu'on s'y arrête. Loin d'être concluant en faveur de la répugnance du Laboureur, il détruit le préjugé qui l'a éloigné juſqu'à préſent d'établir des Prés Artificiels. Il n'a beſoin que de calculer lui-même, d'après l'expoſé qu'on vient de faire, pour en revenir facilement.

De la manière de défricher utilement le Sain-Foin.

Le dernier avantage à retirer du Sain-Foin eſt, comme on l'a dit pré-

cédemment, d'améliorer le ſol, & de le préparer ſans y mettre d'autre amendement, à porter du Froment immédiatement après que le Sain-Foin aura été défriché. Pluſieurs Cultivateurs paroiſſent encore douter de cette propriété, quoiqu'un ſimple raiſonnement ſuffit pour les en convaincre. Mais on n'en donne point d'autre ici que l'expérience. On leur affirme qu'à la dernière récolte, 1763, un champ de Sain-Foin défriché, contenant deux journeaux, ſans avoir reçu d'amendement après le défrichement, a rendu 1455 gerbes de Froment. Ce Produit eſt aſſez beau pour qu'on ne demande pas mieux; on auroit peine à l'obtenir ſur une terre bien fumée. Si donc quelques particuliers n'ont pas réuſſi, on ne craint pas de dire, que c'eſt qu'ils s'y ſont mal pris, & que le défrichement a été mal fait.

Il faut défricher le Sain-Foin dans l'Automne, il doit être retourné de façon que les racines ſoient toutes expoſées à l'air. Les charrues ordinaires de la haute Champagne, appellées *Bretauches*, font mal cette opération, il faut des charrues plus fortes, telles à peu près que celles dont on ſe ſert dans la Brie, armées d'un coutre, & dont le verſoir ſoit aſſez long pour culbuter toutes les plantes. Dans le courant de l'hiver on donnera un labour plus profond que le premier, vers le 15 Avril un troiſiéme encore plus profond, & vers le 10 Mai on ſemera du Saraſin * à raiſon de quatre boiſſeaux par journal, qu'on enterrera legère-

* Les deux journeaux, dont on a rapporté plus haut le produit, n'avoient point reçu de Saraſin, le Froment y avoit été ſemé ſur le ſimple défrichement.

ment à la charrue. Lorſqu'il ſera en pleine fleur, on le coupera avec la faux, & le lendemain on fera marcher la charrue pour l'enfouir, comme l'on fait le fumier. La terre en cet état, on l'enſemencera en Froment dans les dix derniers jours de Septembre. On pourra s'aſſurer d'une récolte abondante & ſupérieure en qualité à celle qui auroit été faite ſur des fumiers.

L'Ouvrage intitulé, *Le Gentilhomme Cultivateur*, indique une pratique qui rentre dans celle-ci, en ſubſtituant les turneps ou gros navets au Saraſin, & en les faiſant paître par les moutons avant de ſemer le Froment. On conçoit toute l'efficacité de cette méthode; les turneps en groſſiſſans ont la faculté de diviſer & d'ameublir le ſol; & après avoir été mangés ſur pied, ce qui en reſte

y pourrit & y laiſſe un véritable engrais. Mais les turneps ſont ſujets à manquer dans les terreins crayeux de la haute Champagne, ſur tout ſi le temps eſt déterminé à la ſéchereſſe. En conſéquence la graine eſt rare, & il faut la changer au moins tous les trois ans; parce que ſans cela le fruit dégénére. Le Saraſin abonde, & l'amendement qu'il met dans le ſol y étant enfoui, n'eſt pas moins réel que celui qu'y laiſſent les turneps. Les verdages enfouis ſont tous également propres à ameublir la terre. Enfin on garentit cette méthode par le réſultat de pluſieurs expériences qui ont toutes été heureuſes.

Au ſurplus ce ne ſont point des nouveautés que l'on propoſe, ce n'eſt point un ſyſtême favori qu'on veut accréditer. L'Agriculture eſt un Art trop eſſentiel & trop né-

ceſſaire pour oſer entreprendre de l'aſſujettir aux caprices de la mode ou de l'imagination ; c'eſt une pratique ancienne qu'on cherche à faire revivre pour le bien de l'humanité ; pratique recommandée dans les plus anciens Ecrits ſur la culture des terres, & qui rendroit la Province de Champagne méconnoiſſable, ſi elle y étoit ſuivie généralement.

Quelle différence ſeroit-ce en effet pour le Laboureur de voir à la tête de ſa baſſe-cour bien peuplée, une femme œconome occuper ſes enfans du ſoin de ſes beſtiaux, préparer des engrais abondans pour améliorer ſes champs, enrichir les marchés du produit de ſes étables & de ſa laiterie, & rapporter dans ſa famille l'aiſance & la gayeté ; ou de la voir traînant après elle une Vache décharnée dans des champs dépour-

vus de toute ſubſiſtance, perdre, ainſi que ſes enfans, des journées entières à lui ramaſſer quelques touffes d'herbes fades ou quelques mauvais feuillages, & de ne rentrer chez elle qu'accablée de miſére & d'ennui.

Quelle différence pour le Laboureur de ſortir dès le lever de l'Aurore avec des Chevaux vigoureux, d'approfondir des ſillons en chantant, de s'applaudir de ſon ouvrage, & de calculer d'avance les produits de ſa récolte; ou de pouſſer devant lui une bête exténuée, de partager ſes efforts pour laiſſer à peine une foible trace dans ſes champs, de ſuccomber ſous le poids de la fatigue, & de déſeſpérer du fruit de ſon travail.

Etabliſſons des Près Artificiels; ces triſtes tableaux diſparoiſſent, nos

plaines s'embelliſſent, le Voyageur étonné ne s'y reconnoît plus, la Province s'honore, & la miſère en s'enfuyant des campagnes, entraîne avec elle ces honteuſes paſſions qu'elle enfante, l'envie & la mauvaiſe foi.

Mais, dira-t-on, les petits Laboureurs dans les plaines de Champagne ſont pauvres; la terre, il eſt vrai, ne leur manque pas, mais ils manquent à la terre par le défaut de facultés, & la graine de Sain-Foin eſt d'autant plus chère, qu'il faut la ſemer avec abondance, & en proportion double de ce que l'on ſeme en froment; c'eſt-à-dire, environ un boiſſeau, meſure de Chaalons, par denrée, & il faut qu'ils ſe déterminent à en ſemer une certaine quantité pour pouvoir reſſentir les avantages dont vous les flattez? C'eſt ici le cas d'inviter les

Propriétaires des fermes de travailler pour leurs pauvres Fermiers & pour eux-mêmes. Il n'y a point de Propriétaire qui n'ait un intérêt ſenſible à l'amélioration de ſon domaine, & ce ſera un bienfait qui tournera à ſon avantage, de donner à ſon Fermier, lorſqu'il ne ſeroit pas en état d'en faire la dépenſe, la graine néceſſaire pour former le premier établiſſement.

Le même motif d'un intérêt légitime doit engager Meſſieurs les Décimateurs à la même charité, qui n'eſt pas moins digne du zèle des Seigneurs, pour ſoulager la miſère de leurs Vaſſaux.

Mais ces actes de bienfaiſance doivent être faits avec une ſage diſcrétion pour que l'objet ſoit rempli. Il ne ſuffit pas de donner, il faut bien donner. Ils doivent donc renfermer

de la part du Laboureur, l'obligation d'augmenter tous les ans ſa Prairie, au moins pendant les quatre premières années, & d'en juſtifier, ou de payer le prix de la graine qu'on lui aura donnée ſous cette condition. Au bout de ce terme, inſtruit par lui-même de l'utilité de cet établiſſement, il n'eſt point à craindre qu'il le détruiſe, il trouvera trop d'avantage à remplacer par de nouveaux ſemis les défrichemens qu'il commencera à la fin de la cinquiéme année. C'eſt alors qu'une plus grande étendue de terre qu'à l'ordinaire, préparée pour recevoir du Froment, augmentera ſes produits, & payera avec uſure le fruit de ſes travaux.

A l'égard des Propriétaires des Fermes, la choſe eſt trop intéreſſante pour eux pour qu'ils n'en faſſent pas une clauſe expreſſe dans

leurs baux qui obligera leurs Fermiers à mettre tous les ans une certaine étendue de terrein en Pré Artificiel.

De la Graine de Sain-Foin.

ON ne doit point finir ce Mémoire ſans prévenir les Cultivateurs du ſoin qu'ils doivent apporter au choix de la graine de Sain-Foin. Elle eſt ſujette à tromper, & il eſt néceſſaire de s'aſſurer de ſa fécondité avant d'en faire uſage.

La première attention conſiſte à ne recueillir cette graine que lorſqu'elle eſt meure, ce qui ſe reconnoit lorſque les premiers grains de l'épi ont pris une couleur jaunâtre, quoique ceux de la pointe ſoient encore verds. Si l'on attendoit plus longtemps, elle meuriroit trop, & le moindre vent occaſionneroit une

perte que l'opération de la faux tripleroit.

La ſeconde eſt de ne point récolter la graine des plantes qui ont déja ſix à ſept années ; l'expérience apprend qu'il y en a beaucoup d'infidéle. On ne conſeille pas non plus de laiſſer meurir celle qui croît ſur les plantes qui n'ont encore qu'une année, cela les fatigue trop, & l'on a vu des champs périr pour leur avoir laiſſé porter graine juſqu'à la maturité dans cette première jeuneſſe. Du moins on n'a pu attribuer qu'à cela la perte qu'on a ſoufferte. C'eſt ſur des plans de deux, trois & quatre ans que l'on peut être aſſuré de recueillir la meilleure graine.

On croit s'être apperçu, que lorſqu'elle eſt recueillie, la pluie qui tombe deſſus lui fait du tort : ainſi il faut en faire la récolte par un temps

ſec, l'enlever de deſſus les draps à meſure qu'elle eſt battue, la porter dans l'air de la grange pour la vanner tout de ſuite, l'étendre auſſi-tôt dans un grenier & la remuer quatre à cinq fois par jour pendant quinze jours; après quoi, ſi elle paroît entièrement ſéche, on peut la mettre en tas. Cette graine nouvelle eſt très-ſujette à s'échauffer, elle fermente vivement, ſa couleur devient noire & le germe périt. On ſe rappelle cependant qu'il y a quelques années, il en fut oublié pendant deux ou trois jours dans le grenier où elle avoit été dépoſée au ſortir de la grange. L'odeur aigre qui s'y répendit, avertit qu'elle y étoit, on la remua beaucoup & ſouvent, on l'étendit dans un grand eſpace juſqu'à ce qu'elle fût entièrement rafraîchie, la couleur reſta noire, mais on la

ſema au Printemps, elle leva fort bien.

Cependant comme il arrive encore, malgré toutes les attentions qu'on recommande, que l'on ſoit trompé, c'eſt une précaution ſage de faire eſſai de ſa graine avant que d'enſemencer ſon champ, & d'en mettre un nombre déterminé dans la terre. On verra ſi la totalité leve, ou ſeulement une partie, & l'on ſe réglera là-deſſus pour diriger la quantité de ſemence qu'on devra mettre en proportion des graines qui auront levé.

FIN.

MDCCLXIV.

L'ART
DE CULTIVER
LES POMMIERS,
LES POIRIERS,
ET DE FAIRE DES CIDRES
Selon l'usage de la Normandie.

Par M. le Marquis de Chambray.

A PARIS,
Chez GANEAU rue Saint-Séverin, près-l'Eglise, aux armes de Dombes & à Saint-Louis

M. DCC. LXV.
AVEC PERMISSION.

533146 B

PRÉFACE.

ON ne doit pas s'attendre à trouver dans cet Ouvrage, l'élégance & les graces d'un beau ſtile. La matiere que j'ai choiſie n'en eſt gueres ſuſceptible. Le coloris des fleurs que le pommier nous offre, ſe répand difficilement ſur un diſcours qui en traite, & les échos de la campagne ne peuvent répéter que des ſons champêtres. C'eſt pour les Agricoles que j'écris, j'eſpere qu'ils voudront bien ſe contenter d'un détail exact, d'une expreſſion claire, de la vérité de mes préceptes, &

de la certitude de mes expériences. J'ai tâché de réunir ces qualités si néceſſaires à un ouvrage purement didactique. Je ne préſente ici que le réſultat des réflexions, & des épreuves journalieres que j'ai faites ; jaloux d'être utile aux Cultivateurs, j'ai ſouvent épié la Nature, je l'ai ſurpriſe quelquefois dans ſes opérations ; heureux ſi mon travail peut contribuer au bonheur de mes ſemblables, l'humanité connoît-elle un plaiſir plus doux & plus touchant ?

L'ART
DE CULTIVER
LES POMMIERS,
LES POIRIERS,
ET DE FAIRE DES CIDRES
Selon l'uſage de la Normandie.

INTRODUCTION.

LE Cidre eſt une boiſſon aſſez nouvelle pour la France. Son uſage a paſſé d'Afrique en Eſpagne, & d'Eſpagne en Nor-

mandie. Les habitans de cette Province, qui ne trouvoient pas le climat & le ſol de leur pays propres à la culture des vignes, n'en avoient que pour ſe procurer une boiſſon néceſſaire, mais peu agréable ; beaucoup de cantons en étoient privés totalement, par la froideur & l'humidité des terres ; les peuples qui les habitoient, étoient réduits à l'uſage de la biere ou à celui de l'eau. La fréquentation des Normands avec les Biſcayens par le commerce maritime, leur fit connoître l'utilité du cidre ; ils planterent des pommiers, apporterent de Biſcaye, des greffes de ces fruits à cidre, & les premieres pommes qu'ils recueillirent, furent appellées pommes de *Biſcait* ;

nom que les pommes conſervent encore. Bientôt les pommiers ſe multiplierent, & l'uſage du cidre devint général. Alors on abandonna les vignes Normandes : il n'eſt reſté aux différents terreins ſur leſquels elles étoient plantées, que le nom que le Plant leur avoit donné, *le clos de la vigne*. Il y a à-peu-près trois ſiecles que les vignes ont été détruites en Normandie, & que les pommiers ont pris leur place. Les Bretons, les Anglois ont ſuivi l'exemple des Normands, & par la culture des pommiers ſe ſont procuré une boiſſon auſſi agréable qu'utile : on commence même dans différentes Provinces de la France, & ſurtout en Picardie, à cultiver cet arbre avec

ſuccès, & à préparer des cidres qui ne ſont pas ſans mérite ; mais ſouvent auſſi ces cidres manquent de qualité, & c'eſt moins à celle du ſol qu'il faut s'en prendre, qu'au défaut de choix dans les eſpeces de pommes, & au peu d'intelligence de ceux qui préparent cette boiſſon. C'eſt pour remédier à ce double inconvénient qu'on ſe détermine à rendre public ce petit ouvrage.

CHAPITRE I.

De la Pepiniere.

IL y a des cantons dans la Normandie, comme le pays de Bray, celui de Caux, & pluſieurs autres, où les habitans ſe font un revenu conſidérable des pepins qu'ils ſement & qu'ils vendent au bout de deux ans. Ils ont alors deux pieds de haut. Si on peut ſe procurer de ce plant, c'eſt le moyen le plus prompt & le plus facile pour établir une pepiniere. Si on ne le peut pas, il faut, dans le tems que les pommes ſont pilées, faire ramaſſer dans leur marc des pepins de pommes à cidre, ceux des pommes à couteau ne produiroient pas le même effet. On préparera dans ſon jardin un terrein bien meuble, on

y ſemera le pepin dans le mois de Février ; on aura ſoin de le bien ſarcler pendant les deux années qu'il reſtera dans la terre, de crainte que les mauvaiſes herbes ne nuiſent à ſon accroiſſement. Au bout de deux ans, on le levera pour en former la pepiniere.

Il faut choiſir pour la pepiniere un terrein neuf, s'il eſt poſſible, ou tout autre terrein qui ſoit en bon état de culture, dont le fond ne ſoit point argilleux. On le défoncera de dix-huit pouces de profondeur ; & s'il y a du gazon ſur la ſuperficie, on le précipitera dans le fond de la tranchée : quand le terrein ſera ſuffiſamment labouré & dreſſé à la bêche, & non à la charrue, ou ſi la terre étoit trop dure pour ſe ſervir de la bêche, au pic & à la pelle, on placera le plant au cordeau, chaque ſujet à neuf

pouces de distance. Les rangs seront éloignés les uns des autres de deux pieds & demi. Quand on plante plus serré la pepiniere n'en vient pas mieux. Cette plantation se fera dans le cours de l'hiver ; après quoi on couvrira toute la pepiniere de vieux chaume, ou de feuilles qu'on ramassera dans les bois ; cette couverture tiendra les racines fraîches, la terre meuble, & empêchera les mauvaises herbes de pousser. Si on couvre suffisamment la pepiniere, elle n'aura besoin d'aucune culture ; si elle n'est pas assez couverte, les mauvaises herbes paroîtront au bout de quelque tems. Alors avec la houe plate, il faudra gratter la superficie de la pepiniere pour détruire les herbes ; ces herbes détruites & séchées par le soleil, augmenteront l'ancienne couverture de chaume ou des feuilles qui au-

ront été miſes d'abord ſur la pepiniere. Au bout de deux ans on coupera toute la pépiniere par le pied, les nouveaux jets qu'elle donnera ſurpaſſeront bientôt les anciens. S'il en pouſſe pluſieurs à chaque pied, on les arrachera, pour ne laiſſer que celui qui ſera de la plus belle eſpérance. On ne coupera rien à ces nouveaux jets pendant deux ans : il ſuffira d'arracher les rejettons qui paroîtront à leurs pieds, & d'entretenir la pepiniere bien nette ſans y ſouffrir d'herbes. Au bout de deux ans, la pepiniere en ayant quatre de plantation, on commencera à couper les branches gourmandes de chaque ſujet, obſervant de ne pas dégarnir le pied & le corps de l'arbre des petites branches, parce qu'elles empêchent la ſeve de ſe porter avec trop de vivacité vers le haut de l'arbre, ce qui le fait groſſir du pied &

croître en forme de cierge : c'eſt la perfection d'un arbre de pepiniere.

A la cinquieme & ſixieme année, on arrêtera tous les arbres qui ſeront bons à lever l'année ſuivante ; cette opération conſiſte a leur couper la tête environ a ſix ou ſept pieds de hauteur, ſelon la diſpoſition naturelle de l'arbre. Il ſe formera enſuite une tête à l'arbre, dont les branches auront cinq à ſix pouces de longueur ; & l'année d'après on commencera à lever les ſujets qui auront le plus de force, les autres en viendront mieux. Il y a beaucoup de cantons dans la Normandie, où l'uſage eſt de greffer les arbres dans la pepiniere ; cela ne ſeroit pas convenable pour ces ſujets vigoureux qu'on leve dès la ſixieme année, & qui ſont l'élite de la pepiniere ; mais lorſque ces plantes hâtives

ſont enlevées, & placées dans les champs, on peut avec ſuccès greffer les ſujets qui ſont par leur groſſeur en état de ſupporter la greffe. L'avantage qu'on en retire eſt, que ſi la greffe manque, l'arbre fait une nouvelle tête dans la pepiniere avec plus de facilité que dans les champs; & que lorſqu'on ne plante dans les champs que des arbres dont la greffe eſt bien repriſe & bien recouverte, on jouit plus promptement du fruit de ſa plantation: on n'eſt pas expoſé à tous les accidens qui arrivent aux greffes qu'on met dans les champs, ſur des arbres qui y ont été plantés ſans greffer; le vent, les oiſeaux les caſſent, elles meurent parce que la ſéve de l'année n'eſt pas toujours bonne; elles eſſuyent mille autres accidents, qui mettent le propriétaire dans le cas d'arra-

cher de jeunes arbres pour y en ſubſtituer d'autres, de façon que dans une plantation de pommiers, il s'en trouve ſouvent un tiers qui a été changé d'année en année, d'où il arrive qu'il y en a qui prennent de l'âge & de l'accroiſſement, tandis que les autres ſont à leur premiere ou à leur ſeconde année de plantation. Cela ne fait jamais un bon effet ; car les premiers plantés qui, n'ayant point eu d'accident, ont pouſſé avec vivacité, étendu leur branches & leurs racines, ſe ſont, pour ainſi dire, emparés du terrein, & les derniers arrivés ont bien de la peine a ſe frayer une place. On évite ces inconvenients, en formant un plant de ſujets dont la greffe eſt bien aſſurée dans la pepiniere.

Les arbres qui ſont dans la pepiniere, ou qu'on a tranſpor-

tés dans les champs ſans greffer ; portent ſouvent du fruit avant que d'être greffés. Si ce fruit eſt gros, doux, ou amer-doux, qu'il ait du jus, une chair blanche ou jaune, qu'il ne ſoit point aigre, on conſervera l'arbre ſans le greffer, ce ſera une nouvelle eſpece de pommes à cidre : elles ne ſe ſont multipliées à l'infini que de cette maniere ; comme les œuillets de graine donnent des fleurs nouvelles qui ſont les plus eſtimées des curieux. C'eſt pourquoi on a dit qu'il ne falloit ſemer que des pepins de bonnes pommes à cidre ; ceux des pommes de rainette ou d'autres pommes à couteau, ne produiroient que des fruits aigres peu propres pour le cidre, au lieu que les arbres qui proviennent d'un pepin de pomme à cidre, donnent ſouvent un fruit d'excellente qualité.

On finira ce chapitre par avertir qu'il faut que la pepiniere ſoit bien clauſe, pour la garantir des beſtiaux, & par exhorter le cultivateur à la tenir couverte de feuilles le plus qu'il lui ſera poſſible; rien n'eſt ſi analogue à un arbre que les feuilles d'un arbre quelconque. Ce petit ſoin n'eſt pas diſpendieux; des femmes ramaſſent au rateau, ſous des futayes ou des taillis, des feuilles lorſqu'elles ſont tombées, & les portent ſur la pepiniere quand elle eſt finie.

CHAPITRE II.

Maniere de former les plants, lorſque les arbres ſont bons à lever dans la pepiniere.

LES terreins qui n'ont qu'une légere ſuperficie de terre friable, dont le fond n'eſt qu'une argille dure, ne conviennent point aux plants de pommiers. Les racines des arbres ne peuvent s'inſinuer dans cette terre trop denſe ; on a beau faire des trous larges & profonds, les remplir de terre meuble, de gazons, l'arbre croît & paroît beau pendant quelques années ; mais lorſque les racines ont atteint la terre argilleuſe, il ne croît plus ; il ſe couvre de mouſſe & il meurt peu-à-peu ſans donner de fruit. Il en eſt de même des terres qui

n'ont ſous la ſuperficie friable, que de la craie, du tuf blanc: mais dans toutes les terres fortes & graſſes qui ont du fond, dans tous les graviers qu'on nomme creux, parce qu'ils ſont faciles à remuer à deux & trois pieds de profondeur; dans toutes les terres mêlées de petits grès plats & caſſants, les pommiers viennent à merveille. La terre rouge & humide convient mieux aux poiriers qu'aux pommiers; il faut toujours en avoir un tiers ſur ſa terre, pour fournir aux Domeſtiques & aux Journaliers, de la boiſſon lorſque les pommes manquent. Rarement les pommiers rapportent du fruit trois ans de ſuite; quand les pommes manquent, les poires ſont ordinairement abondantes.

Il y a beaucoup de perſonnes qui plantent des ceintures de pommiers & de poiriers autour de

leurs terres labourables; cet uſage a un grand inconvénient. Lorſque les charretiers labourent, ils ne rencontrent pour l'ordinaire, que trois arbres à chaque bout du champ dans leur journée; le propriétaire ne peut leur donner du monde pour aider à paſſer ces arbres, & renverſer la charrue, à leur approche, les hommes deſtinés à cette emploi n'auroient pas une occupation ſuffiſante; les arbres au bout des champs ſont donc écorchés à tous les labours, & finiſſent par périr. C'eſt pourquoi il eſt bien plus convenable de choiſir les terres graveleuſes qu'on poſſéde, pour y former des plants, dans toute leur étendue; parce que les jours qu'on y laboure, on fait accompagner le charretier par une ou deux perſonnes, qui renverſent la charrue à l'approche de l'arbre & qui la remettent à ſa place quand

quand l'arbre eſt paſſé. Le charretier laboure de ſuite toutes les rangées d'arbres, après quoi il renvoie les hommes qui l'ont aidé, & travaille ſeul dans l'intérieur des rangées.

Dans bien des pays il ſe trouve plus de terres légeres que de terres fortes; il n'eſt pas à propos de couvrir celles-ci d'arbres fruitiers, qui, en ombrageant le bled l'empêchent d'être auſſi ferme dans ſa paille, auſſi nourri dans ſon grain. On convient que l'avoine vient pour le moins auſſi belle ſous les pommiers qu'en plein champ. Mais le bled n'a pas le même avantage; & c'eſt ce qui doit fixer l'attention du cultivateur. Il faut donc dans les cantons ou la bonne terre eſt rare, ne planter que les terres légeres; les arbres en les ombrageant un peu, défendront le grain des ardeurs du ſoleil, il n'en

ſera que meilleur ; au lieu que dans les terres fortes, le grain ne veut pas être ombragé ; ſouvent il verſe ſous les pommiers.

On ne peut dire préciſement quelle eſpece de terrein donnera le meilleur cidre ; l'expérience ſeule peut inſtruire à cet égard : les fonds les plus gras de la Normandie, le Cotentin où eſt Iſigny, le pays d'Auge, donnent des cidres excellents. Les enclos de la Commanderie de Saint-Vaubours près de Rouen, où le terrein eſt fort mauvais, produiſent un cidre admirable qui a un bouquet unique. Preſſigny dans le Vexin Normand, Chambray ſur la riviere d'Iton ſi renommés pour l'agrément de leurs cidres, n'ont qu'un terrein léger & pierreux. Ainſi ce n'eſt que par l'expérience qu'on connoîtra la valeur du ſol. Mais il faut toujours s'attacher aux eſpeces de pom-

mes les plus renommées ; car elles contribuent beaucoup à la bonté du cidre.

Lorſqu'on aura deſtiné un terrein pour y mettre des pommiers ; au commencement de l'automne, on fera des trous carrés de quatre pieds d'ouverture en tous ſens, & de deux pieds de profondeur. L'ouvrier fera trois lots de la terre qu'il en tirera : le premier, de la ſuperficie qui eſt ameublie par la culture, ou par les engrais naturels, comme feuilles & gazon, ſi ce n'eſt pas en champ labouré qu'on travaille : le ſecond, de la terre qui ſe trouve au-deſſous de celle qui a été cultivée : le troiſieme, des pierres qui ſortiront de chaque trou. Les trous ſeront placés au champ labouré à trente-ſix pieds de diſtance ſur tous ſens ; par ce moyen les plants ne couvriront pas trop la terre, les racines trouveront

à s'étendre ſans ſe rencontrer, auront une ſubſtance ſuffiſante, l'arbre viendra promptement, aura une écorce vive & claire, & rapportera beaucoup de fruit. Il y a encore d'autres avantages à éloigner ainſi les plants, les terres ſont moins ombragées, les grains y viennent mieux, les charretiers qui trouvent une diſtance de trente-ſix pieds d'un arbre à l'autre, peuvent faire rentrer leurs chevaux dans la direction de la ligne qu'ils tenoient pour tracer leur ſillon, & qu'ils n'ont quittée que pour éviter le pied de l'arbre & ne pas toucher à ſon tronc, de façon que preſque tout le terrein ſe trouvant labouré par la charrue, il ne reſte à cultiver à la houe que la terre du pied de l'arbre, que la charrue a laiſſée ſans culture en forme de navette, dont chaque pointe eſt tournée vers l'arbre précédent

& le ſuivant. Si la charrue ne pouvoit reprendre ainſi la direction de ſon ſillon, après avoir tourné ſur chaque côté des arbres, on ſeroit obligé de laiſſer à chaque rangée d'arbres une planche de terre ſans la labourer ; ce qui donneroit un ouvrage immenſe pour mettre une ſi vaſte étendue de terrein en labour avec la houe fourchue ; on ne peut donc trop recommander de mettre une diſtance ſuffiſante d'un arbre à un autre ; quoique bien des propriétaires n'ayent pas cette attention. Il eſt vrai que les plants que l'on met dans les cours ou autres terreins qui ne ſe cultivent pas à la charrue, ne doivent pas être ſi éloignés ; quinze pieds de diſtance d'un arbre à l'autre ſuffiront. Lorſque les trous ſont faits & diſpoſés, ainſi qu'on vient de le marquer, on arrache dans la pepiniere,

les arbres qui ſont en bon état, & dont les tailles des années précédentes ſont bien recouvertes, en obſervant de leur laiſſer le plus de racines & de chevelu qu'il eſt poſſible; on les taille en bec de flûte, l'entaille par-deſſous; on rafraîchit les branches de la tête de l'arbre, ſi elles ont trop pouſſé dans la pepiniere depuis que l'arbre a été arrêté; enſuite on jette dans le trou la premiére terre qui en a été ôtée; on fait encore tomber dedans, la terre la plus meuble qui ſe trouve aux environs; on la range horiſontalement avec la fourche ou la bêche; on poſe l'arbre deſſus, un homme le tient droit, un autre couvre les racines de la meilleure terre qu'il peut trouver à ſa proximité; quand elles ſont couvertes, on ſecoue un peu l'arbre en ligne perpendiculaire, pour que la terre mouvante qu'on

vient de jetter ſur les racines, s'inſinue par-tout. Après quoi on recouvre en totalité le pied de l'arbre de la terre qui l'environne; on la butte en forme de navette, ſi c'eſt dans les champs labourés; & ſi c'eſt ailleurs, en forme de baſſin qui doit avoir comme la premiere ouverture quatre pieds de diametre; ce baſſin ſera rond, l'arbre doit être dans le centre du cercle; les bords auront un pied d'élevation ſur le niveau du terrein, le baſſin ira toujours en baiſſant vers le pied de l'arbre, afin qu'il puiſſe recevoir les eaux du Ciel qui doivent humecter les racines. S'il reſte après cela des pierres ſur les bords des trous, on les fait porter dans les chemins les plus proches pour les réparer. C'eſt un très-bon uſage de jetter au fond des trous, avant que d'y mettre aucune terre, des joncs marins, des genêts, bruye-

res, gazons chevelus, ou autres broſſailles quand on peut en avoir, cela tient la terre creuſe & meuble, les racines s'en trouvent très-bien; mais généralement il faut planter ſur la ſuperficie de la terre, c'eſt-à-dire, le moins profondement qu'il eſt poſſible; les arbres qui ſont encaiſſés trop avant, languiſſent preſque toujours & ont beaucoup de mouſſe; leurs racines ne pouvant percer le fond, & les parties latérales des trous, ſont contraintes de remonter pour s'étendre ſur la ſuperficie de la terre, cela arrête totalement le progrés de l'arbre. Il eſt vrai que les arbres plantés trop à fleur de terre, ſont plus facilement renverſés par les vents; mais il vaut mieux perdre quelques pommiers par cet accident, que de voir languir toutes les plantations.

Dès la premiere année, la

tête

tête des pommiers nouveaux plantés pouſſe de petites branches & des feuilles ; au bout de trois ans elle eſt aſſez conſidérable, pour qu'on puiſſe commencer à greffer les ſujets qui marquent aſſez de vigueur pour recevoir la greffe. Cette vigueur dépend de la façon dont les racines ont travaillé. Il y a toujours des arbres qui ſont plus lents à pouſſer en racines ; alors la tête étant moins garnie, on différe à les greffer. Si on greffoit avant que l'arbre eût bien pouſſé en racines, la greffe ſeroit languiſſante, ou mourroit ; mais lorſque l'arbre affectione le terrein, qu'on voit qu'il pouſſe une tête bien garnie de branches, que l'écorce en eſt vive & tranſparente, il eſt tems de poſer la greffe. Il faut greffer quand le champ eſt enſemencé en bled, parce que dans cette année & la ſuivante, qu'il produit des avoi-

nes, les moutons approchent plus rarement des arbres; car il faut obſerver que leur odeur nuit à la ſeve. Quand les arbres ſont greffés ils ne reçoivent de culture que par les labours. Le Cultivateur fait remuer la terre de leur pied avec la houe fourchue à toutes les ſaiſons de bled, mars, & gueret, & jetter de la ſemence au pied, quand les champs ſont enſemencés. Les pommiers ſe plaiſent beaucoup plus dans les terres labourables que dans les enclos: 1°. Parce qu'en ouvrant la terre qui couvre leurs racines, elles reçoivent le bénéfice des influences de l'air. 2°. Parce qu'en répendant des fumiers dans les champs, on augmente leur vigueur. Cependant dans les cours des maitairies, où il y a un grand concours de beſtiaux qui rependent des engrais, les arbres viennent très-bien & rapportent beaucoup, parce qu'ils

ſont ordinairement à l'abri des vents par quelques murs ou bâtiments, ce qui conſerve les fleurs. Mais dans les pâtures éloignées des maiſons, ſi elles n'ont pas un bon fonds, ſi les arbres ne ſont pas cultivés tous les ans, en les bêchant au pied, en grattant la mouſſe, en dégarniſſant les branches de leur ſuperflu, ils languiſſent & rapportent peu. En général on connoît que l'arbre ſe plaît dans un terrein, lorſque l'écorce en eſt vive & claire, qu'il y a peu de mouſſe autour des branches; & dans tous les pays qui produiſent des pommiers de cette nature, on peut y établir des plants à cidres avec une ſorte de confiance; au-reſte, il n'y a que l'expérience qui apprenne ſi le cidre aura de la qualité. J'ai vû de très-beaux pommiers dans les montagnes de Savoie; j'ai envoyé au Marquis d'On-

cieu d'excellentes greffes de Normandie qui ont bien réuſſi ; il y a lieu de croire que le cidre qui en proviendra ſera bon, & je ſuis perſuadé, que beaucoup de pays pourroient ſe procurer l'uſage du cidre, ſi les Cultivateurs vouloient en tenter l'établiſſement.

CHAPITRE III.

De la Greffe.

LORSQUE les pommiers ſont en état de recevoir la greffe, on en prend dans les ſommités des branches des pouſſes de l'année ; ſi on n'a pas chez ſoi de bonnes eſpeces, on en fait venir de Normandie, en s'adreſſant à quelqu'un capable de faire un bon aſſortiment, bien varié; les greffes peuvent être cueillies deux mois avant que de les employer ; on les envoie dans de la mouſſe fraîche ; on les met en terre dans un coin du jardin quand on les a reçûes, & on en fait uſage quand le tems y eſt propre ; celui qui les envoie à ſoin de mettre une étiquette à chaque eſpece différente. A la fin d'Avril, & même

un peu plutôt pour les eſpeces précoces, on commence à greffer par un tems doux & ſans pluie. On taille les greffes de la longueur de ſix à ſept pouces; il importe peu que l'œuilleton de la greffe ſoit coupé, puiſque d'une ſeule pouſſe de l'année, on en fait ſouvent deux greffes. On forme au bout de chaque greffe, un eſpece de coin d'un pouce de long en applatiſſant les deux côtés ſans toucher à la moëlle de la greffe, excepté dans l'extrémité de la taille où elle ſe trouve découverte; on coupe la tête de l'arbre avec la ſcie, à cinq pieds & demi ou ſix pieds de terre; on pare avec la ſerpette la partie qui a été ſciée; on fend l'arbre en deux autant qu'il eſt néceſſaire pour y introduire la greffe; on le tient entr'ouvert avec un coin de bois; on poſe deux greffes ſur chaque côté de

la fente de cet arbre ; on fait rencontrer exactement de chaque côté, l'écorce de la greffe & celle de l'arbre. On retire le coin, l'arbre ſerre auſſitôt les greffes. Alors on environne cette tête d'arbre ainſi greffée, avec une bande de papier ; on fait une poupée avec de la filaſſe tirée en long, & garnie de terre franche réduite en mortier ; on paſſe cette filaſſe entre les deux greffes, pour que tout y ſoit plein & garni de cette eſpece de mortier. On la fait tourner pluſieurs fois autour de la tête greffée, cela forme une poupée groſſe comme le poing, au travers de la quelle ſortent les deux greffes, qui paroiſſent de la longueur de cinq pouces au travers de la poupée; enſuite on lie au corps de l'arbre, une petite branche ſeche, qui paſſe un peu au-deſſus des deux greffes, pour empêcher les oi-

ſeaux de ſe repoſer deſſus & de les caſſer. On met deux greffes, parce que ſi l'une manque l'autre peut ne pas manquer. Il n'eſt pas avantageux qu'il en reſte deux ſur un arbre ; ces deux greffes qui ne s'uniſſent jamais parfaitement, laiſſent toujours un vuide entr'elles ; lorſqu'elles ſont chargées de fruits & qu'il ſurvient des vents, l'une des deux greffes ſe caſſe & entraine avec elle la moitié de l'arbre qui s'éclate en deux ; pour parer à cet inconvénient, lorſque les deux greffes ont bien pouſſé, on choiſit la plus belle, & d'un coup de maillet, on fait ſauter l'autre avec un ciſeau de menuiſier ; on met ſur cette coupure, de la terre franche délayée ; & la greffe qui reſte, ne tarde pas à s'emparer de la totalité de l'arbre, le tout ſe recouvre & s'unit en peu de tems. Bien des gens ne prennent pas tous ces

ſoins, auſſi ont ils des arbres de mauvaiſe mine, tortus, trainants juſqu'à terre, plantés ſans aucune ſimétrie; il n'en coûte pas davantage de donner de la grâce aux choſes utiles. Lorſque les branches de la greffe en croîſſant tombent trop bas vers la terre, il faut avoir ſoin de les couper & de les diriger de façon qu'elles puiſſent laiſſer un libre paſſage aux chevaux de harnois, pour la culture des terres labourables ſur leſquelles les arbres ſont plantés; il eſt même très-convenable de ne greffer dans les terres labourables, que des eſpeces dont le bois s'éleve, & a la forme de l'oranger, car les branches trainantes ſont incommodes au Cultivateur; l'arbre à hautes branches eſt plus agréable à la vue. Il y a de ſi bonnes eſpeces de fruits dans ce genre, qu'il eſt facile d'avoir des cidres excellents

en ne ſe ſervant pas des arbres dont les branches s'inclinent trop vers la terre, & qui ſont toujours expoſés à l'attaque des beſtiaux.

Lorſque les greffes meurent, il faut donner le tems à l'arbre de faire une nouvelle tête, on la coupe enſuite comme on avoit fait la premiere fois, obſervant de couper juſqu'à ce qu'on trouve le bois parfaitement vif, & ſans aucune impreſſion de l'ancienne cicatrice; ſi ces ſecondes greffes manquent encore, il faut arracher l'arbre & en planter un autre. Tout le monde ſçait que le pommier en fleur & même lorſqu'il eſt chargé de fruits, eſt un très-bel arbre.

CHAPITRE IV.

Des différentes eſpeces de pommes à cidre.

ON doit diviſer les pommes en trois claſſes ; les précoces qui ſont mûres au commencement du mois d'Août ; ces fruits ſont d'une grande utilité, ils procurent des cidres à ceux dont la récolte précédente à manqué ; ſouvent on les attend avec impatience ; le cidre en eſt léger & agréable ; on en boit ordinairement à la foire de Guibray qui commence le 9 Août. Ces pommes ſont :

L'Ambrette.

Le Renouvellet.

La Bellefille.

Le Jaunet.

Le Blanc.

Il eſt convenable de les greffer dans un même canton, pour avoir plus de facilité à les cueillir, ſans être obligé de parcourir tous les plants.

La deuxieme claſſe, que l'on cueille à la fin de Septembre & au commencement d'Octobre eſt :

Le Freſquin.
La Girouette.
La Haute-branche.
Le Long-bois.
L'Avoine.
Le Gros-adam-blanc.
Le Doux-évêque.
Le Rouget.
L'Ecarlatte.
Le Blanc-mollet.
Le Bedan.
Le Petit-manoir.
Le Saint-George.
Le Gros-amer-doux.
Le Petit-amer-doux.
Marie-la-douce.

La troiſieme claſſe eſt mûre à la fin d'Octobre ; les meilleures ſont :

La Peau-de-vache.
L'Alouette-rouſſe
L'Alouette-blanche.
La Coſte.
Le Blagny.
Le Blanc-duré.
L'Adam.
Le Doux-reté.
Le Mattois.
Le Pepin.
Le Doux-veret.
Le Cloſente.
La Rouſſe.
La Reinette-douce.
Marie-honfroy.
Le Rambouillet.
Le Pied-de-Cheval.
Le Gros-coq.
L'Equieulé.
L'Epicé.

L'Ante-au-gros.

Le Bon-vallet.

Le Saint-Bazile.

Le Muſcadet.

L'Amer-mouſſe.

Le Petit-moulin-à-vent.

La Petite-chappe.

Le Rebois.

Le Grout.

La Germaine.

La Sauge.

Il y a une infinité d'autres eſpeces de pommes en Normandie. La même pomme a auſſi très-ſouvent divers noms ſelon les divers cantons, mais il s'en forme tous les jours de nouvelles par eſpeces doubles qui viennent dans les pepinieres, & qui ſont d'une excellente qualité ; elles multiplieroient bien plus ſi on laiſſoit rapporter tous les jeunes arbres avant que de leur couper la tête ; on fait ſouvent de grandes

injuſtices dans cette exécution, on détruit des fruits admirables; il en eſt des pommes comme des fleurs qu'on ſeme, la graine produit beaucoup de ſimples & peu de double. Les pommes ſimples ſont petites, aigres, ont peu de ſuc, la chair verte. Les doubles ſont groſſes, blanches ou colorées, ont la chair jaune ou blanche, ſont douces ou amer-douces, & certainement ces eſpeces nouvelles en valent bien d'autres. Il eſt vrai qu'on prétend que les pommiers qui n'ont pas été greffés, rapportent plus rarement que les autres, mais j'ai l'expérience du contraire; il y a même de ces arbres qui produiſent plus ſouvent & plus abondamment que les autres, comme auſſi il peut s'en trouver qui ne ſoient pas chanceux, alors on les grefferoit ſur les branches : mais lorſqu'un arbre non greffé produit de bon

& beau fruit & en produit ſouvent, il faut le conſerver, puiſqu'il eſt plus vigoureux qu'un autre, dure plus long-tems & n'eſt pas ſi ſujet à être caſſé par les vents.

Ceux qui ne voudront pas faire uſage de cette remarque, trouveront dans les liſtes qu'on a données, des eſpeces plus que ſuffiſantes pour établir d'excellentes plantations d'arbres à cidre. Il y a un grand avantage, à greffer des trois claſſes de pommes cideſſus indiquées, car il vient ſouvent des gelées dans le printems qui font périr les fleurs; ſi ce moment arrive dans le tems que les eſpeces précoces ſont en fleur, on a lieu d'eſpérer que la fleuraiſon des deux claſſes ſuivantes ſera plus heureuſe; ſi au contraire les gelées ou les vents-roux arrivent tard, les eſpeces hâtives ont déjà leur fruit formé, & il n'y a que

les

pommes tardives qui en ſouffrent. Enfin on ſentira de reſte, qu'on doit plus compter ſur des arbres qui ne fleuriſſent pas dans le même-tems, que ſur ceux qui fleuriſſent tous enſemble ; avec ceux-ci on a tout, ou rien ; avec les autres on a toujours quelque choſe, & preſque jamais une abondance générale, ſouvent à charge au propriétaire qui n'a pas aſſez de futailles, pour mettre tous les cidres que les arbres ont produit. Les vents-roux chaſſent avec eux un brouillard qui a plus l'air d'une légere fumée, que d'un brouillard ordinaire ; toutes les fleurs des arbres qui en ſont frappées, ſont roties dans l'inſtant, & ſe pulvériſent enſuite comme des feuilles de tabac. Les fleurs qui n'en ſont pas totalement détruites, produiſent une petite pomme dans laquelle il s'établit un ver, & qui tombe avant

qu'elle ait pris un accroiſſement conſidérable.

Il y a des perſonnes, qui, pour garantir les fleurs de leurs arbres de ce vent deſtructeur, aſſemblent au couchant de leurs plants de diſtance en diſtance, de petits tas d'herbes ſeches, de feuilles, de bruyeres, &c. & quand ce vent qui vient toujours du couchant commence à ſouffler, elles mettent le feu à ces petits monceaux de matieres combuſtibles, la fumée qui en ſort eſt portée par le vent vers le plant, corrompt le mauvais air, & garantit les fleurs d'une deſtruction certaine; cela n'eſt pas bien difficile à pratiquer; car en ſuppoſant qu'on ait pas eu la précaution d'aſſembler des matieres combuſtibles au couchant des plants, il eſt encore tems d'y en porter lorſque le vent-roux paroît; il faut peu de matiere pour produire beaucoup de fu-

mée, on a bien-tôt raſſemblé chez-ſoi de vieux foins pourris, de petites bourrées de bois, ſur leſquelles on jette un peu de paille mouillée, les vents-roux diſparoiſſent promptement, & ne durent jamais trois jours; d'ailleurs ils ſont ſans effet pendant la nuit, il réſulte auſſi de ces vents des chenilles en quantité. Lorſqu'elles ſe ſont emparées des arbres, il n'y a d'autre ſecret pour s'en défaire, que d'écheniller; on ſe ſert pour cette opération d'une eſpece de ciſeaux qu'on enmanche à un bâton; ils reſtent ouverts par le moyen d'un reſſort, comme les ciſeaux dont on ſe ſert pour couper les ongles des pieds. On fait mouvoir la partie ſupérieure de ces ciſeaux, par le moyen d'une ficelle qui y eſt attachée, & on coupe la branche au-deſſous de l'endroit où les chenilles ſont établies: c'eſt

toujours ſur les petites branches. Si on n'a pas ces ciſeaux, on peut ſe ſervir du croiſſant du Jardinier, & brûler enſuite les branches qui ſeront tombées à terre avec la coque des chenilles. On peut faire ſous les arbres pluſieurs fumigations pour faire périr les chenilles, mais elles ne ſont pas ſans inconvenient. Il eſt plus court d'écheniller, cela n'eſt pas ſi long; ſans cette précaution, il ne reſte pas une feuille aux arbres, les chenilles les dévorent & altérent conſidérablement la ſéve.

CHAPIRRE V.

De la maniere de cueillir les Pommes.

Si les plants ſont enclos de haies ou de foſſés, de façon qu'on puiſſe les défendre de l'approche des beſtiaux, la meilleure façon eſt de laiſſer meurir les pommes à l'arbre, au point que la plus grande partie tombe d'elle-même, après quoi en ſecouant les branches des arbres, le reſte tombe ſans effort. Par ce moyen l'arbre n'eſt point battu avec des gaules, le bourgeon qui doit produire l'année ſuivante n'eſt point détruit, les arbres rapportent plus ſouvent & davantage. On laiſſe ces pommes ſous les arbres, elles y meuriſſent & lorſque le tout eſt tombé, ſoit na-

turellement, ſoit par les ſecouſſes qu'on a données aux branches; on poſe les pommes à terre dans des bâtiments, pour les piler lorſqu'elles ſont à leur vrai point de maturité. Ce qui eſt eſſentiel pour avoir de bons cidres. Il ne faut jamais tranſporter les pommes dans les bâtimens, lorſqu'elles ſont mouillées par la pluie ou par la roſée, cela les fait noircir, pourrir, & ôte la qualité des cidres. Pour les pommes qui ont meuri ſur les arbres, ſi elles ſont à leur point juſte, on peut les porter tout de ſuite ſous la roue du preſſoir. Il faut avoir ſoin de ne pas mêler dans les bâtimens les pommes avancées, avec les tardives, les unes ſeroient trop mûres & même pourries, que les autres ſeroient encore vertes; il n'en réſulteroit qu'un jus imparfait. On a donc ſoin de ne porter dans chaque grenier, que

les pommes qui ſont de la même claſſe, & qui doivent être pilées dans le même-tems; quant à celles qui ſe trouvent dans les terres labourables, & qui ſont expoſées aux beſtiaux, on envoie tous les matins pendant les mois de Septembre & d'Octobre, ramaſſer ce qui eſt tombé pendant le nuit. On les pile de bonne-heure pour en faire de petit cidre, car la plûpart ſon verreuſes; quand le fruit de ces arbres eſt ſuffiſamment mur, on en fait la cueillette générale, en ſecouant & gaulant les branches pour faire tomber le fruit. C'eſt alors qu'il y a bien du bois de briſé & que l'arbre ſouffre; mais il eſt impoſſible de parer cet inconvenient. Les pommes ainſi cüeillies, on les porte dans les bâtiments qui leur ſont deſtinés: on peut même les mettre ſur l'herbe dans un lieu fermé proche le preſſoir, elles y meu-

riront bien, l'air ne les endomagera pas ni les pluies : il n'y auroit à craindre qu'une gelée trop forte, une pomme gelée ne donne jamais de bon cidre. On s'en garantira ſi on les couvre de feuilles; la pomme ſe conſerve parfaitement ſous les feuilles. On ne doit piler les pommes que quand elles ſont bien mûres, on le connoît à leur couleur jaune, à la bonne odeur qu'elles rependent quand quelques-unes commencent à pourrir. C'eſt-là ce qui indique leur vrai degré de maturité.

CHAPITRE

CHAPITRE VI.

De la façon des Cidres.

MONSIEUR des Pommiers dans son livre intitulé : *L'art de s'enrichir promptement par l'agriculture*, nous dit, « que les pommes d'un doux-amer, quelques unes un peu aigres sont les seules propres à donner de bons cidres ». Cet assortissement n'est point encore venu à la connoissance des Normands, qui n'estiment que le doux & amer-doux, & qui regardent les pommes un peu aigres, comme contraires à la bonne qualité du cidre. Monsieur des Pommiers écrit bien, a du zele. Ses essais sur les cidres sont encore nouveaux, il les perfectionnera tous les jours. Si je ne craignois pas de m'écar-

ter de mon ſujet, je lui propoſerois mes objections ſur la culture du ſainfoin; je prends ſeulement la liberté de lui repréſenter, que les ſuccès qu'il a eus dans ſon pays pour l'établiſſement des ſainfoins, ne ſeroient pas les mêmes dans la haute-Normandie, dans le Perche, partout où les terres s'affaiſſent & ſe condenſent beaucoup. Ce n'eſt point à la graine qu'il tient; les Fermiers qui cultivent une de mes terres près de Falaiſe, qui ont des ſainfoins en abondance, m'ont apporté de la graine la plus parfaite, & ſont venus la ſemer dans la terre de Chambray que j'habite, ſituée entre Verneuil au Perche & Nonancourt; les labours, les fumiers, rien n'a été épargné; le ſainfoin a très-bien levé; mais la terre s'eſt affaiſſée pendant l'été, la plante s'eſt trouvée enfermée comme dans une brique cuite au

ſoleil, & eſt morte peu-à-peu. Bien d'autres que moi ont manqué leurs expériences dans ce canton, qui eſt plein de pierres à fuſil & de gros gravier rouge ou gris. Il faut donc dire avec l'excellent Auteur du *Mémoire ſur la culture du ſainfoin dans la haute Champagne*, que le plus grand ſecret pour avoir des ſainfoins, eſt d'empêcher l'affaiſſement des terres, c'eſt à quoi je travaille actuellement ; je rendrai compte au public de mon procédé ſi je réuſſis. On me pardonnera cette digreſſion en faveur de mon zele pour le bien public.

Quand on veut faire du cidre parfait, lorſque les pommes ſont à leur point de maturité, à meſure qu'on les prend ſur la pelle de bois pour les mettre dans la corbeille & les porter dans les auges du preſſoir, une ou deux femmes, ôtent toutes les pommes noires & pour-

ries, on les garde pour les mettre dans le repilage ; mais comme tout le monde ne veut pas faire cette petite dépenſe, voici l'uſage ordinaire pour bien piler les fruits. Je dis *bien piler* parce que les trois quarts des Normands ont des cidres troubles & de mauvais goût, par le peu de ſoin qu'ils donnent à les façonner. Je ne donnerai point les dimenſions d'un preſſoir ; elles ſont aſſez connues.

Le cheval qui ſert au pilage, ayant ſuffiſamment fait tourner la meule de bois ou de pierre qui ſert à écraſer les pommes, on les porte ainſi écraſées ſur le tablier du preſſoir ; elles y ſont dreſſées en forme carrée ; on met un rang de paille entre chaque couche de pommes pilées ; les bouts de la paille excédent de quatre doits, le carré cube de pommes écraſées, qui eſt dreſſé par le conducteur des cidres, ſur le tablier

du preſſoir. Plus on exhauſſe cet édifice, plus le jus coule en abondance ſur le tablier, & tombe dans la cuve appellée beſlon. Lorſque ce cube, qu'on appelle la motte, eſt à la hauteur d'environ quatre pieds, que le cidre n'en découle plus, on met deſſus un carré de planches fortes, jointes enſemble, qui excéde les bords de cette motte de trois pouces de toutes parts; enſuite on met de petits ſoliveaux de même grandeur ſur ce carré de planches, & on deſcend par le moyen d'une vis, l'arbre à preſſoir ſur tout l'édifice. Son poids fait ſortir le jus des pommes écraſées, il tombe dans le beſlon; alors ſi on n'a pas de cuves, on tranſporte le cidre du beſlon dans des futailles bien nettes & bien reliées: mais ſi on a la commodité d'avoir dans ſon preſſoir des cuves contenant 2, 4, 6, queues plus ou moins, on

jette dans ces cuves tout le cidre qui ſort du beſlon ; il y reſte trois à quatre jours ſans monter, au bout deſquels il fermente très-fort. Toute la lie monte comme l'aîne du vin ; quand on voit que cette croûte commence à s'abaiſſer, il eſt tems de tirer le cidre & de le porter dans les futailles. On a une groſſe canelle de bois ou de cuivre au bas de la cuve, on emplit les ſceaux par cette canelle, on porte le cidre dans les tonneaux qui ſont préparés ſur les chantiers dans la cave. Par ce moyen il ne ſe trouve point dans la futaille, cette affreuſe quantité de lie dont les cidres des Payſans ſont toujours ſurchargés, le cidre ne s'aigrit pas ſi promptement, eſt plus clair, & a plus belle couleur. Si les cidres par la nature du tererin ne ſont pas ſuffiſamment colorés, ce qui arrive ſouvent, il faut laiſſer mâ-

quer les pommes pilées pendant quelques heures, c'eſt-à-dire, différer d'en faire ſortir le jus après qu'elles ſont pilées ; par cette méthode on donne au cidre autant de couleur qu'on le juge à propos. Quand les tonneaux ſont pleins, il faut les laiſſer ſans les bonder pendant trois ſemaines, pour leur donner le tems de bouillir & de jetter par le trou de la bonde, une quantité d'impuretés ; le cidre ayant ceſſé de bouillir, on remplit les tonneaux avec d'autre cidre, & on bonde ; mais il faut regarder ſouvent aux futailles pour leur donner de l'air s'il eſt beſoin, car ſouvent le cidre fait ſauter les cercles, ſurtout ſi on a bondé trop tôt. Les Pariſiens ne trouvent jamais le cidre aſſez doux ; ſi on veut en avoir qui conſerve ſa douceur très-long-tems, qui mouſſe bien, & qui ait une très-belle couleur,

il faut mettre plein un grand chaudron de fer ou de cuivre, contenant à-peu près trois ſceaux de cidre ſortant du beſſon, le faire bouillir ſans interruption depuis le matin juſqu'au ſoir, enſorte qu'il ſe reduiſe en ſyrop épais; lorſque ce ſyrop eſt à-peu-près à ſon degré de cuiſſon, on y jette une demie-livre de beau miel, on le fait encore bouillir un peu, & l'on jette le ſyrop par le trou de la bonde d'une pipe qui contient cinq cent pintes. On la roule ſur tous ſens, on entonne dedans le cidre ſortant de la cuve, au bout de très-peu de tems on a du cidre très-clarifié, très-doux, piquant & agréable. Cette recette eſt encore meilleure pour des cidres qui n'ont pas beaucoup de qualité par eux-mêmes: elle ſeroit très inutile à Iſigny & en bien d'autres endroits de la Normandie. Ce ſyrop ſe garde, ſi on

veut, dans des pots très-long-tems, il y reſte en conſiſtence de miel, & quand on veut en faire uſage dans les rhumes, il faut le battre avec de l'eau chaude; il eſt très-bon pour la poitrine.

Si le cidre n'éclairciſſoit pas dans les tonneaux, ce qui arrive quelquefois, ſurtout à ceux qui ont des pommes dont le jus eſt gras & limoneux; il faudroit pour une demie queue de deux cent cinquante pintes, broyer un pain de blanc d'Eſpagne, autrement craie de Briançon, y joindre le poids de deux liards de ſouphre en poudre, jetter le tout dans la futaille par la bonde, remuer le cidre avec un bâton fendu en quatre; il ſera bientôt clair fin, c'eſt la maniere de le coler. Au mois de Mars on met en bouteille le cidre qu'on deſtine pour la table des Maîtres, en obſervant de ne le boucher à demeure

qu'au bout de quelques jours, autrement il casseroit bien des bouteilles : ce cidre mousse, pique le palais, porte au nés, monte à la tête, plaît beaucoup ; mais ce ne seroit pas une boisson convenable pour l'ordinaire, elle a trop de violence ; les Normands boivent rarement du cidre sans eau ; il faut donc voir l'usage journalier qu'on peut faire du cidre.

Pour avoir une boisson agréable & saine, il faut mettre quelque seaux d'eau dans les auges du pressoir en pilant les pommes ; on regle cela selon le degré de force qu'on veut donner au cidre, lorsqu'il est ainsi tempéré, il est très-sain, on le digere facilement ; on l'appelle la tisane des Normands. Mais ce cidre mêlé d'eau ne passe gueres l'année, il s'aigrit à la fin, au lieu que du cidre d'un bon crû, se conserve mieux & est souvent très-potable au bout de six & sept ans.

CHAPITRE VII.

Des petits Cidres.

Si on buvoit le cidre pur à ſon ordinaire, ce ſeroit comme ſi on ne mettoit jamais d'eau dans ſon vin. Il n'eſt point de boiſſon plus legere & plus rafraîchiſſante que le petit cidre, il n'a aucun des inconvenients des gros cidres, qui ſouvent gonflent & nourriſſent trop; mais il faut que le petit cidre ſoit bien fait. Pour y parvenir, voici comment on doit procéder.

Le gros cidre étant tiré du marc des pommes pilées, on exhauſſe l'arbre à preſſoir. On ôte de deſſus la motte, les pieces de bois, & le couvercle de planches qui y étoient. On releve le marc des pommes par couches, qui ſont

marquées par les lits de paille qui ſeparent chaque couche de marc. On met le marc dans une futaille défoncée par un bout, dans un coin du tablier du preſſoir, & dans les auges à piler. Si on a beſoin de pepin pour ſemer, c'eſt dans ce moment qu'on les met à part. On jette de l'eau ſur le marc qui eſt dans les auges & quand il eſt imbibé, on attele le cheval à la meule pour le repiler. Lorſqu'il eſt ſuffiſamment repilé, on le porte à pelletées ſur le tablier du preſſoir; & de ce repilage, on forme une nouvelle motte, comme on a fait pour le gros cidre. C'eſt exactement le même procédé, pour dreſſer la motte, mettre l'arbre à preſſoir, porter du beſlon dans la cuve, ou dans la futaille, ſi on ne veut pas faire cuver le petit cidre, ce qui cependant le rendroit meilleur, & le debarraſſeroit de la

plus grande partie de ſa lie. Pour ſçavoir la quantité d'eau qu'il faut mettre ſur le marc, la regle eſt d'y en mettre autant qu'on en a tiré de gros cidre. C'eſt-là la boiſſon des Domeſtiques ; ſi on veut qu'elle ſerve aux Maîtres ou qu'elle ſoit d'une qualité plus forte, on jette dans le repilage quelques pelletéesd e pommes. Mais il y a une autre façon de faire du cidre mitoyen pour les Maîtres, & c'eſt la plus convenable ; elle conſiſte à jetter 2, 3, ou 4 ſeaux d'eau dans chaque pilée de pommes, lorſqu'elles ſont bien écraſées, & à faire enſuite tourner la meule pour que le tout s'incorpore. Plus le tour du preſſoir eſt grand, plus il contient de boiſſeaux de pommes, ainſi on ne peut déterminer combien on mettra de ſeaux d'eau à la pilée ; le Proprietaire en jugera facilement ; il y a même

des crûs qui ont moins de qualité, le jus des pommes eſt moins ſpiritueux, dans ce cas-là il faudroit moins d'eau. Chacun doit connoître la valeur des choſes dont il fait uſage ; le cidre mitoyen ſe façonne comme le gros cidre ; il ne différe que par l'eau qu'on y met, pour rendre cette boiſſon plus convenable à la ſanté ; les enfans qui en boivent ſont frais comme des roſes ; elle nourrit & raffraîchit.

CAHPITRE VIII.

Des Poiriers, des Poires, & du Poiré.

Le poirier ſe cultive de la même maniere que le pommier; les cidres de poires ſe font de même que ceux de pommes, mais le poirier veut une terre plus forte & plus humide que le pommier. Il faut eſſayer ſon terrein pour connoître celui qui lui convient le mieux, ſi on plante ailleurs qu'en Normandie, où ces choſes ſont connues de tout le monde. Le poirier ſe plaît dans les terres cultivées, mais il ne craint pas tant que le pommier, celles qui ne le ſont pas; il dure un plus grand nombre d'années: ſon jus ſupplée à celui de la pomme; en y mettant de l'eau,

il ſert de boiſſon au peuple, comme on l'a expliqué ci-deſſus à l'article des petits cidres Le poiré ſans eau eſt doux & agréable, il ſe garde deux ans : on prétend qu'il eſt mal ſain, il ne cauſe cependant aucuns mauvais effets en Normandie, au contraire les Nourrices en boivent pour ſe procurer une abondance de lait. Si on a ſuffiſamment de cidres de pommes, pour ſon uſage & la conſommation de ſa maiſon ; on ne fait que du poiré ſans eau, on en repile le marc avec de l'eau pour ne rien perdre ; c'eſt la boiſſon des Domeſtiques & Journaliers. Les poirés ſans eaux ſe vendent bien dans les pays vignobles, lorſqu'on n'en eſt pas éloigné, parce que cette liqueur reſſemble au vin ; les Vinaigriers les achetent pour en faire des vinaigres qu'ils colorent avec la graine de ſureau, & les font paſſer

ſer pour du vinaigre de vin ; c'eſt un des gros commerces de la ville de Dreux. Quand on n'a pas ces débouchers pour le poiré, on le fait brûler comme les cidres de pommes, pour en tirer des eaux-de-vie, qui ſont d'un très-grand uſage en Normandie. L'eau-de-vie de poiré eſt plus lympide & plus vive que celle de pommé.

Il y a beaucoup de choix dans les greffes des poiriers ; car il y a des eſpeces de poires à cidre bien ſuperieures en qualité ; les meilleures ſont :

L'Ecuyer.

Le Jacob.

Le Rouillard.

Le Gros-meſnil.

Le Rouge-vigny.

Le Blin.

Le Bois-prieur.

Le Huchet-gris.

Le Huchet-blanc.

Le Verd.

Et plusieurs autres qu'il seroit inutile d'indiquer.

Ceux qui voudront se procurer des greffes de pommes & de poires, pourront s'adresser, en affranchissant leurs lettres, à Monsieur le Marquis de Chambray, en son château de Chambray, près Tillieres, route de Bretagne : il a des meilleures especes en tout genre, & se fait un plaisir d'être utile au progrès de l'Agriculture.

FIN.

APPROBATION.

J'AI lû par ordre de Monſeigneur le Vice-Chancelier, *l'Art de cultiver les Pommiers & Poiriers, & de faire des Cidres*; & je n'y ai rien trouvé qui doive en empêcher l'impreſſion. A Paris ce 12 Juin 1765.

AMEILHON.